TERRE BIANCHE



Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Il Pigato è una variante ligure del Vermentino, che si è adattata alle nostre coste.

Il nome deriva dal dialetto genovese «pigau» e indica le macchioline color ruggine che compaiono sugli acini di Pigato in fase avanzata di maturazione.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza
Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna e altri

Tipo di terreno
Marne blu senza scheletro, argilla rossa con medio scheletro, flysch

Esposizione
Est

Altitudine media
400 m

Età media delle piante
25 anni

Tipo di potatura
Guyot e cordone speronato

Primo anno di produzione
1994

Scheda di assaggio

Colore
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo
Ampio, intenso e persistente, con sentori di pesca gialla, miele di acacia ed erbe aromatiche.

Sapore
Secco ma avvolgente, di lunga continuità, con il piacevole e tipico fondo amarognolo.

Invecchiamento
Anche oltre i 4 anni, a seconda delle annate.

Abbinamenti
Antipasti di pesce, carni bianche alla griglia, ma anche prosciutti stagionati e tagliatelle al pesto. Pesci e crostacei.

Temperatura di servizio
10–12 °C

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Pigato, vinificato a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza sulle fecce fini.

2027 © Terre Bianche s.s.a.
Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)
T. +39 351 4012440
E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907