TERRE BIANCHE



Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Le Pigato est une variante ligure du Vermentino, qui s'est adaptée à notre littoral.

Son nom vient du mot génois « pigau » et désigne les petites taches couleur rouille qui apparaissent sur les baies de Pigato à maturité avancée.

Carte d'identité

Vignobles
Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna et autres

Type de sol
Marnes bleues sans cailloux, argile rouge moyennement caillouteuse, flysch

Exposition
Est

Altitude moyenne
400 m

Âge moyen des vignes
25 ans

Mode de conduite
Guyot et cordon de Royat

Premier millésime
1994

Fiche de dégustation

Robe
Jaune paille intense aux reflets dorés.

Nez
Ample, intense et persistant, avec des notes de pêche jaune, de miel d'acacia et d'herbes aromatiques.

Bouche
Sec mais enveloppant, d'une grande longueur, avec l'agréable amertume finale typique.

Garde
Peut se garder plus de 4 ans, selon le millésime.

Accords mets-vins
Entrées de poisson, viandes blanches grillées, mais aussi jambons affinés et tagliatelles au pesto. Poissons et crustacés.

Température de service
10–12 °C

Méthode de production

Pressurage doux des raisins de Pigato, vinification à température contrôlée avec des levures sélectionnées et élevage sur lies fines.

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