



Pigato

Zona di produzione

Tenute di Trigoso (Sestri Levante)
e Verici (Casarza Ligure)

Vitigno

Pigato 100%

Gradazione

12,5° - 13,5°

Vinificazione

Raccolta delle uve
dopo accurato diradamento.
La fermentazione avviene
dopo avere operato la tecnica
della criomacerazione
in assenza di solfiti aggiunti.

Imbottigliamento

Aprile - Giugno

Caratteristiche

Colore giallo paglierino brillante.
Profumo fruttato con particolare aroma
di albicocca e salvia.
Sapore secco, pieno e morbido
con piacevole persistenza.

Accostamenti

Piatti di pesce e della cucina
Ligure a base di verdure
e carni bianche.