

Pigato

COLLINE DEL GENOVESATO IGT

- **Denominazione:** Colline del Genovesato IGT
- **Formato:** 0,75l
- **Tipologia:** Bianco
- **Uve:** Pigato
- **Affinamento:** In acciaio
- **Temperatura di servizio:** 10 – 12°C.
- **Abbinamento:** Piatti a base di pesce – Carni bianche – Ottimo come aperitivo



MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALUMINIO	C/ ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di pesca matura e miele, emergono poi sentori secondari di fiori gialli, muschio e sensazioni minerali.
In bocca si presenta asciutto, morbido, ampio al palato con un'ottima persistenza.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Fruttato, Fragrante e persistente con sentori di Pesca matura e miele.

Gusto: Morbido, ampio al palato, sapido e di buon corpo.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dai vitigni Pigato che trovano ottimali condizioni produttive tra le Colline di Morego alle spalle di Genova. Le contenute produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose potature e la cernita delle uve in fase di raccolta che avviene a mano. Pressatura delle uve e lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e meno invasiva per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità e profumi integri.