



ACQUISTATO IL .....

"Geva" Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente 2023

2023

## Il Pigato senza solfiti aggiunti



*Svinando*

Géva è un Pigato in purezza, prodotto con uve provenienti dai vigneti aziendali di Ortovero e Ponterotto. Moderno come concezione, riporta orgogliosamente in etichetta la scritta "Senza solfiti aggiunti". Per raggiungere questo scopo, la vinificazione deve essere particolarmente accurata e le uve devono giungere in cantina perfette. Macerazione dinamica dei grappoli interi a bassa temperatura, seguita da una fermentazione a temperatura controllata, con sfruttamento dei gas prodotti naturalmente per saturare la vasca. Segue una fase di permanenza di alcuni mesi sui propri lieviti con frequenti batonnage, e un semplice illimpidimento naturale per decantazione. Tutto nel massimo rispetto della materia prima di partenza. Per questo, avvisano dalla cantina, un piccolo deposito sul fondo della bottiglia è da considerarsi del tutto naturale. Bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati, al naso presenta profumi intensi e avvolgenti, caratterizzati da note fruttate e di erbe aromatiche. In bocca è morbido, di lunga persistenza, con elegante sentore di mandorla. Un vino che, per la sua particolare lavorazione, è destinato a evolvere molto in bottiglia. E ogni volta che lo stappiamo saprà stupirci.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell'azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un microclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	calcareo argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord Est
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Liguria
<b>Uve</b>	PIGATO 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	vinificato in criomacerazione per 14 GIORNI. Fermentazione a temperatura controllata. batonnage sulle fecce fini. Affinamento in vasca inox. No filtrazione. Chiarifica naturale con il freddo invernale.
<b>Sensazioni</b>	Vino bianco secco. Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso e avvolgente, caratterizzato da note fruttate e di erbe aromatiche tra le quali spiccano salvia, timo e rosmarino. Al gusto si presenta morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla. Il sapore è in continua evoluzione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.