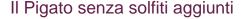


ACQUISTATO IL

"Geva" Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

2023





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.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento quyot

4500 Densità imp.

II Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Liguria

Uve **PIGATO 100%**

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 14 gradi **Quando Berlo** entro 3 anni **Abbinamento** Menu di pesce 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 micorclima 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

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

Vinificazione 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.

interessanti.

Vino bianco secco. Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso e avvolgente, caratterizzato da note Sensazioni 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.