

SCHEDA TECNICA DEL VINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C. PIGATO

POSIZIONE GEOGRAFICA:	Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
TIPO DI TERRENO:	Misto, matrice di marna bianca con placche di argilla rossa e sabbia, incrusioni calcaree e gesso.
ESPOSIZIONE:	SW, SE e S
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot classico
ETA' DELLE VITI:	15 anni media
VITIGNI:	Pigato
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di Settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
VINIFICAZIONE:	Tradizionale con vasche in acciaio, lieviti selezionati, attenti controlli analitici.
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:	Si.
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	Mediamente una settimana
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Si, parziale
AFFINAMENTO PRIMARIO:	Sulle fecce fini per 4 mesi
STABILIZZAZIONE:	Nessuna
AFFINAMENTO SECONDARIO:	Bottiglia per 3 mesi

DATI ANALITICI

TENORE ALCOLICO:	Da 12 % vol. a 13 % vol.
ACIDITA' TOTALE:	5,5 g/l
pH	3,30
RESIDUI ZUCCHERINI:	Inferiore a 2 g/l
ESTRATTO SECCO NETTO:	28 g/l

DEGUSTAZIONE

COLORE:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO:	Floreale e fruttato con una chiusura sugli agrumi
GUSTO:	Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Antipasti delicati, pesce, formaggi freschi e verdure.

