

DELL'ERBA

AZIENDA AGRICOLA

MAREGGIO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA: 2023

CONTENUTO: 75cl

VIGNETI: PIGATO 100% (Selezione di Uve)
unico Vigneto "Lavagna"

ZONA DI PRODUZIONE: Albenga, (SV) Liguria

COORDINATE : 44°03'35.1"N 8°08'42.0"E

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso (Terra Rossa)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, Secondo taglio del restante
30% di uve nel vigneto, Fine Settembre

RESA PER ETTARO: 70-90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Il mosto ottenuto per la pressatura soffice viene stoccato ad una temperatura di 0/4°C in una vasca di acciaio per un periodo variabile di 5-10 gg, ove viene mescolato di frequente; dalle bourbes in questa maniera avviene la cessione di sostanze aromatiche, precursori e metaboliti necessari alla fermentazione alcolica. Terminata la fermentazione alcolica il vino si affina sui suoi lieviti fino alla primavera successiva alla vendemmia.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,58 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.
Profumo intenso e fruttato con fresche note di agrumi, erbe aromatiche, pesca gialla matura e con sfumature minerali; Un **Sapore** pieno e persistente con spiccata impronta sapida.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE : Elegante ed intenso, viene consigliato per piatti di portata non solo del Mare, ma anche di Carni bianche.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14°C



" Dalla costa il Pescatore
guarda il Mare in burrasca
e ne assapora la sua
intensita' "

