

# DELL'ERBA

AZIENDA AGRICOLA

## MAREGGIO

### RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**ANNATA:** 2022

**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:** 90-100 q.li/ha

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice con stoccaggio  
a basse temperature di 0-4°C in vasca d'acciaio  
per un periodo di 10 gg. Il mosto viene mescolato  
di frequente per non creare sedimento,  
aumentando così aromi e profumi, continua poi la  
fermentazione sui suoi lieviti fino alla primavera in  
vasca d'acciaio.

#### DATI ANALITICI VINO

**GRADO ALCOLICO:** 13,70 %

**ACIDITÀ:** 4,82

**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  
intensità "

