

DELL'ERBA

AZIENDA AGRICOLA



" Si sentono nell'aria
e nei ricordi. Dolce passato
che ti accompagna "

BREZZA

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA: 2023

CONTENUTO: 75cl

VIGNETI: PIGATO 100% (Vigneti anni 50, 60 e 80)

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, Fine Settembre

RESA PER ETTARO: 90- 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene illimpidito con insufflaggio di azoto a protezione degli aromi primari. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla primavera successiva.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,14 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, dal **Profumo** intenso, fruttato e persistente con sentori di fiori bianchi, di pesca e miele su fondo minerale; si presenta in bocca con un **Sapore** fresco e deciso con toni sapidi ed una lieve nota amarognola tipica di questo vino.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE : Ideale per primi piatti della cucina italiana con prevalenza di Mare ed Ortaggi.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14°C

