

WINE CROWING FARM

DURIN

I s-cianchi

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

Era consuetudine dei nostri avi far seguire alla tradizionale vendemmia, una seconda raccolta in sur-maturazione de "I s-cianchi", ovvero la piccola parte alata del grappolo di pigato. Nel rispetto della tradizione, questo vino è stato ottenuto con una macerazione "All'antica" sulle bucce per circa 72 ore, che gli ha conferito l'aroma pasrticolare che lo contraddistingue, ha decantato naturalmente durante i lunghi mesi invernali e non ha subito alcuna filtrazione.



Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e bella luminosità. Bouquet fine e piacevole, ampio, di impatto molto intenso. I sentori vegetali e fruttati si accompagnano a decise note minerali per poi completarsi su note di agrumi dolci: le erbe aromatiche in primo piano...timo, salvia, santoreggia, menta; pepe bianco e speziatura di anice stellato a completare il quadro.

Al gusto si conferma pieno, sapido, generoso e strutturato, molto ben equilibrato tra morbidezza e nerbo acido. Persistente in bocca, lungo ed affascinante, lascia emergere ancora nel finale eleganti note vegetal-fruttate, mandorla fresca condite con speziatura di anice.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nel comune di Ortovero.

Sistema di allevamento

alberello, guyot

Gradazione alcolica

13/ 15 % vol. a seconda delle annate

Acidità totale

Min. 5 g/l.

Abbinamenti gastronomici

Carni bianche e frattaglie cucinate con le erbe aromatiche, carpaccio di pesce, calamari e seppie in zimino, trofie al pesto, scorfano all'acqua pazza, pansotti con salsa di noci, cappon magro, primi piatti con i crostacei, pesce pregiato al cartoccio.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 12 °C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina ad una temperatura costante tra gli 11 ed i 14° C.