

Poggio dei Gorleri

ALBIUM

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore

Vitigno 100% Pigato

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Calcareo/argilloso

Età dei vigneti 50 anni

Vinificazione Vinificazione con fermentazione sulle bucce.

Invecchiamento Affinamento di 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl a cui seguono 2 anni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato carico.

Profumo Al naso emergono note di erbe aromatiche con una componente minerale importante, tendente all'idrocarburo.

Sapore Al palato è secco, sapido e minerale.

Abbinamenti Si abbina al meglio con lo stoccafisso alla ligure e con formaggi erborinati.

Temperatura di servizio 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA

