

Poggio dei Gorleri

BOUCHE.DEROSE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore

Vitigno 100% Rossese di Albenga

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Argilloso

Età dei vigneti 30 anni

Vinificazione Vinificazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore buccia di cipolla.

Profumo Al naso è fragrante e fruttato.

Sapore Al palato è fresco e secco.

Abbinamenti Si abbina al meglio con i piatti della tradizione ligure.

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

