



Francesca
Negri

1001 VINI DA BERE

almeno una volta nella vita

NEWTON COMPTON EDITORI

☆☆☆



TERRE BIANCHE

Pigato

Riviera ligure di Ponente DOC

€



NOME Pigato

COGNOME Terre Bianche

RESIDENZA Liguria

L'azienda nacque nel 1870 quando Tommaso Rondelli decise di impiantare i primi vigneti di Rossese di Dolceaqua in una regione dalla terra bianca, detta Terre Bianche. Negli anni Ottanta e Novanta i fratelli Claudio e Paolo Rondelli, coadiuvati da Franco Laconi, hanno ampliato l'azienda con un considerevole aumento della produzione, ma anche l'ideale completamento dell'attività agricola con l'agriturismo. Dalla fine degli anni Novanta Filippo ha sostituito il padre Claudio affiancandosi a Paolo e Franco nella conduzione dell'azienda.

ETÀ Affina anche oltre 4 anni, in base alle annate.

SEGNII PARTICOLARI Il Pigato è la variante ligure del Vermentino, viene definito così perché in dialetto "pigau" indica le macchioline rugginose che si formano durante la maturazione degli acini. Nonostante la stretta parentela però, i prodotti di questa uva sono spesso diversi.

NOTE DEGUSTATIVE Pigato in purezza, il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è ricco di note di pesche, agrumi, miele d'acacia e genziana. In bocca è secco, molto lungo e con un finale amarognolo.

ABBINAMENTI CON IL CIBO Antipasti di pesce, carni bianche grigliate, prosciutti stagionati, tagliatelle al pesto, crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C.