



TERRE BIANCHE



R.L.P. Pigato Doc

Pigato est une variante Ligurien du Vermentino qui s'est adapté à notre côte et à notre climat.

Le nom dérivé du dialect 'pigau' et fait référence aux petits tons rouillés qui apparaissent sur les raisins pigato lorsqu'ils atteignent une maturation avancée.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche, Scartozzoni et Arcagna.

Type de terrain

Argile blanche et rouge, grès.

Exposition

Est.

Altitude moyenne

400mt.

Âge moyenne des plantes

10 ans.

Type de rognage

Guyot.

Première année de production

1994.

La carte de dégustation

Couleur

Jaune intense avec des nuances d'or.

Parfum

Un arôme avec des notes de pêche, miel d'acacia et maquis Mediterranean.

Saveur

Sec avec un arrière goût amer.

Âgée

Peut se garder plus de 4 ans cela depend de l'année.

Accord mets

Convient pour tous poissons et crustacés, viande blanche grillée, pesto et charcuterie.

Temperature de service

10 - 12 degrés.

Méthode de la production

Obtenu par le raisin Pigato légèrement pressé. Produit à une température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, permanent sur des fines sédiments.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com