



## TERRE BIANCHE



### R.L.P. Pigato Doc

Il Pigato è una variante ligure del vermentino che si è adattata alle nostre coste.

Il nome derive dal dialetto genovese 'pigau' ed indica le macchioline color ruggine che si vedono sugli acini di Pigato in fase avanzata di maturazione.

#### Scheda di identità

##### Vigneti di provenienza

Terre Bianche, Scartozzoni ed Arcagna.

##### Tipo di terreno

Marne blu senza scheletro, argilla rossa con medio scheletro, flysch.

##### Esposizione

Est.

##### Altitudine media

400 mt.

##### Età media delle piante

25 anni.

##### Tipo di potatura

Guyot e cordone speronato.

##### Primo anno di produzione

1994.

#### Scheda di assaggio

##### Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

##### Profumo

Ampio, intenso e persistente con sentori di pesca gialla, miele di acacia e di erbe aromatiche.

##### Sapore

Secco ma avvolgente, di lunga continuità con piacevole e tipico fondo amarognolo.

##### Invecchiamento

Anche oltre i 4 anni in dipendenza delle annate.

##### Abbinamenti

Con antipasti di pesce o di carni bianche grigliate, ma anche prosciutti stagionati, tagliatelle al pesto. Pesci e crostacei.

##### Temperatura di servizio

10°-12°C.

#### Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Pigato; vinificato a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati, permanenza su fecce fini.

#### Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)  
T. +39 0184 31426

E. [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com) [www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)