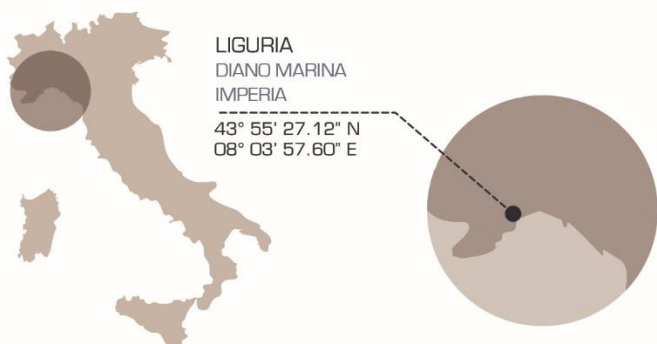


POGGIO DEI GORLERI

Santo Stefano al Mare / LIGURIA



VITIGNO

100% Pigato

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno calcareo/argilloso

GRADO ALCOLICO

13 %

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

AFFINAMENTO

1 anno botte rovere slavonia 35 hl,
2 anni bottiglia

ETA' VIGNETI

50 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato carico. Profumo di erbe aromatiche, minerale, tendente all'idrocarburo. Sapore secco, sapido e minerale

PIGATO ALBIUM

POGGIO DEI GORLERI



ABBINAMENTI

Stoccafisso alla ligure formaggi erborinati

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com