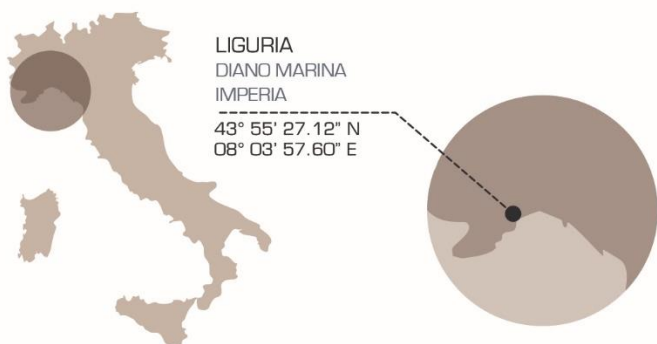


POGGIO DEI GORLERI

Santo Stefano al Mare / LIGURIA



LIGURIA
DIANO MARINA
IMPERIA
43° 55' 27.12" N
08° 03' 57.60" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2003



VITIGNI
VERMENTINO / PIGATO /
GRANACCIA / MOSCATELLO /
ORMEASCO



ESTENSIONE
TERRITORIO
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
100.000

PIGATO ARVEGLIO

POGGIO DEI GORLERI

VITIGNO

100% Pigato

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno argilloso

GRADO ALCOLICO

13 %

VINIFICAZIONE

Acciaio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

AFFINAMENTO

10 mesi acciaio e 10 mesi
bottiglia

ETA' VIGNETI

10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato. Profumo intenso, complessi aromi di frutta matura e secca, albicocca e mandorla tostata, fiori. Sapore secco sapido minerale

ABBINAMENTI

Primi e secondi a base di pesce carni bianche coniglio alla ligure



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com