

## TERRE ROSSE – Pigato DOC



**Tipo:** Vino bianco

**Regione:** Liguria

**Zona:** Finale Ligure (SV)

**Vitigno:** Pigato

**Vinificazione:** In acciaio per 6 mesi, dopo una breve macerazione di 36-48 ore sui propri lieviti ed affinate in bottiglia per altri 4 mesi.

**Descrizione:** Colore giallo paglierino, più o meno carico.

**Profumo:** Elegante e complesso, con sentori di pesca gialla e melone maturi, che sfumano su lievi note di fiori gialli appassiti.

**Gusto:** Secco e profumato, con note di agrumi, frutta gialla, erbe aromatiche.

**Abbinamento:** Antipasti, piatti di pesce e verdure.

**Temperatura di servizio:** 10°/12°