

VISAMORIS – Pigato DOC Verum



Tipo: Vino bianco

Regione: Liguria

Zona: Imperia (IM)

Vitigno: Pigato

Vinificazione: Fermenta con lieviti indigeni sulle bucce con il 20% di grappolo intero per circa 7 giorni. Non viene filtrato e chiarificato. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Descrizione: Colore giallo paglierino.

Profumo: Dominano le erbe aromatiche e sentori di macchia mediterranea, con note finali di frutta gialla.

Gusto: Ricco ed avvolgente, con note finali di mandorla.

Abbinamento: Primi piatti di pesce, secondi di pesce alla griglia.

Temperatura di servizio: 8°/10°