

Pigato DOC - SLUTSÅLD!

Pigato är en mycket sällsynt druva som man nästan endast träffar på i Ligurien och då särskilt i området väster om Genua, gränsande mot Frankrike. Idag klassas det som egen druva, men tidigare trodde man att det var en klon av den mer kända Vermentinodruvan. Druvan är naturligt rik på aromer, men för att få ut ännu mer karaktär och struktur låter Durin druvjuicen genomgå en kort skalmaceration under låg temperatur. Vilket ger ett mer imponerande vin som slutresultat. Durins Pigato är ett användbart vin som passar till det mesta i fiskväg och rätter på grönsaker. Prova även vinet till nyanserade rätter på ljust kött såsom kyckling, kalv och fläsk.



Årgång	2017
Druvsort	Pigato
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC
Altitud	300 m ö h
Skördeuttag	Högst 77 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Kort skalmaceration under låg temperatur. Sedan jäses vinet i temperaturstyrd ståltank.
Utveckling och lagring	Ståltank och sedan flaska

Kommentar

Färg: Halmgul med gyllene reflexer.

Doft: Intensiv och fruktig med inslag av exotisk frukt, persika, honung med bakomliggande mineral samt en lätt antydning av gula blommor, mysk och kåda.

Smak: Generös och lite fyllig med inslag av exotisk frukt, persika, honung med bakomliggande mineral samt en lätt antydning av mysk och kåda. Eftersmaken är lång och balanserad med en angenäm beska i avslutningen.

Passar till: Detta torra vita vin är idealiskt till en rad olika maträtter såsom risotto eller pasta med fisk- och skaldjur, ravioli med smör och salvia, stekta eller grillade läckerheter från havet och nyanserade rätter på ljust kött, exempelvis en vitello tonnato.