Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Albium Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2017



Wissenswertes
Die weisse Rebsorte Pigato ist schon seit dem 17. Jahrhundert in Ligurien bekannt. Vermutlich handelt es sich um eine Mutuation der Vermentino-Rebe, wobei die Weine jedoch aromatischer und alterungsfähiger ausfallen. Der Name ist wohl auf den regionalen Dialekt zurückzuführen: "Pigau" oder "Pigou" stammt von "Piga" (dt. kleiner rostfarbener Fleck), der auf den reifen Beerenschalen zu sehen ist.

Anbaugebiet
Eigener Weinberg der Kellerei Poggio dei Gorleri in der Gemeinde Albenga und Diano Marina, Alter der Weinstöcke: 25 Jahre.

Traubensorte
Pigato 100.

Boden
Karge, harte und trockene Tonerde.

Herstellverfahren
Ernte der Trauben in optimalem Reifezustand per Hand. Danach Gärung in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur. Der Wein reift anschliessend 3 Monate im Tonneaux (500l Holzfässer), 7 Monate im Edelstahltank sowie 3 Monate in der Flasche.

Farbe
Strohgelb.

Bukett
Frisch, fein, intensiv und aromatisch, feine Kräuternote kombiniert mit Zitrusaromen.

Geschmack
Trocken, vollmundig, aromatisch und mineralisch, fast leicht salzig aber dennoch sehr elegant.

Serviertemperatur
Gekühlt servieren (10°-12° C).

Lagerung
Der Wein kann noch bis zu 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen; er sollte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag
Der Albium passt ausgezeichnet zu Pasta mit Pesto oder Pastagerichten mit Nusssaucen, zu gegrillten Meeresfrüchten, aber auch zu Truthahn und Kalbfleisch.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4910
Alkohol: 14,00% Volumen
Flaschen: 2.500
Verschluss: Naturkork
Anbau: konventionell

Auszeichnungen:

Gambero R. 2021: 2.5 Gläser

POGGIO DEI GORLERI
Azienda Agricola

Gründung: 2003
Flaschen: 69.000
Standort: Diano Marina IM
Besitzer: Familie Merano
Önologe: Giuseppe Caviola
Weinberge: 6,5 ha