

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Durin

**NOME DEL VINO**  
Durin Pigato Doc

**DENOMINAZIONE**  
Riviera Ligure di Ponente Pigato  
D.O.C.

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Liguria

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Riviera Ligure di Ponente

**VINIFICAZIONE**  
Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e "Ponterotto". Criomacerazione per 72 ore, separazione dalle bucce e fermentazione a temperatura controllata in vasca inox. Batonnage sulle fecce fini per 4 mesi

**AFFINAMENTO**  
1 mese bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Pigato

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud sud est

**ALTITUDINE**  
da 70 a 450 m slm

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso calcareo misto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
3° e 4° decade di settembre 1°  
decade ottobre

**ETTARI VITATI**  
8

**RESA PER ETTARO**  
90 q

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Antonio e Giovanni Basso

**FORMATI DISPONIBILI**  
37,5 cl 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
60000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
12

**CODICE SAP**  
6380T