



POGGIO DEI GORLERI



LAVINIUM.IT – 17 OTTOBRE 2017

Riviera Ligure di Ponente Pigato Albium 2015



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 10/2017

Tipologia: **Doc bianco**

Vitigni: **pigato**

titolo alcolometrico: **14%**

Produttore: **POGGIO DEI GORLERI**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 15 a 25 euro**

Solo 2500 bottiglie ottenute dai vigneti posti ad Albenga e Diano Marina; il vino dimora in acciaio come tutti gli altri, ma si fregia di una fermentazione a contatto con le bucce per 3 giorni. Dopo un anno di maturazione in vasche d'acciaio, affina in bottiglia per almeno 12 mesi, processo al quale l'azienda dà molta importanza, prima di metterlo in commercio.

Ha colore paglierino intenso e molto luminoso, con riflessi dorati; l'impatto olfattivo mette in evidenza grande pulizia esecutiva, richiama sfumature di fiori di ginestra, agrumi, iodio, macchia mediterranea, susina, cedro.

Al palato esprime eleganza e corpo, freschezza piena e un bel ritorno fruttato dove gli agrumi non appaiono verdi e asciuganti ma finemente dolci, notevole la persistenza che restituisce una evidente vena sapida. Vino dall'allungo notevole e dalle eccellenti prospettive evolutive.

Guadagna senza esitazioni la quinta chiocciola.