

Agosto diVino

Dal 21 Agosto al 26 Agosto

Settimana del Pigato Ligure

Il Pigato è il vitigno **a bacca bianca più diffuso e peculiare della Liguria**. Le prime tracce scritte sul pigato risalgono al XIX secolo, ma le sue origini sono incerte: alcuni studiosi sostengono che sia un antico vitigno autoctono della Liguria, mentre altri credono che sia originario della Grecia. Il nome del vitigno pigato deriva probabilmente dal termine dialettale “pigau”, che vuol dire macchiato, in riferimento alle piccole macchie color ruggine che ricoprono la buccia degli acini maturi di questa varietà. In Liguria il vitigno pigato è diffuso quasi esclusivamente nelle province Imperia e Savona, dove si trova anche la DOC più significativa, il Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC. La vigoria del vitigno pigato è buona, la produttività abbondante. Giunge a piena maturazione a fine settembre. Il vitigno pigato origina un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dai profumi floreali, di macchia mediterranea e minerali, asciutto, pieno e leggermente amarognolo in bocca. Nelle interpretazioni migliori, il pigato è in grado di dar vita a vini bianchi complessi, longevi e di grande eleganza, che ricordano lo stile chablisienne.

CARTA DEI VINI

- Pigato “Le marige” | La Ginestraia
- Pigato “Ruffino” | Punta Crena
- Pigato | Massaretti
- Pigato | More Vis Amoris
- Pigato | Deperi
- Pigato “Fausto” | De Andreis

Bicchiere (€4,00)

Bottiglia (€15,00)



 **Il Genovese**

 **#Ilgenovese**