



BRUNA

“MAJÈ” PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC



Il Pigato Majé proviene da vigneti che affondano le radici su terreni di roccia calcarea e argille azzurre ricche di micro e macro fauna fossile.

Il vino ha spiccate caratteristiche di eleganza, freschezza e mineralità.

VITIGNO: Pigato

DESCRIZIONE: paglierino brillante con riflessi verdi; profumo intenso, fine e varietale: sentori floreali, fruttati (pesca gialla, cedro) con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. Al gusto è fresco e sapido, di grande piacevolezza ed eleganza.

PROVENIENZA: Valle Arroscia. Comuni di Ortovero e Ranzo e principalmente dalla collina di “Garaxin” sopra l’abitato di Pogli a 210 - 260 metri s.l.m. Vigneti con esposizione a mezzogiorno disposti su tradizionali terrazzamenti con muri di pietra (chiamati MAJE’ in dialetto). Terreno composto da argille azzurre risalenti al Pliocene, ricche di micro e macro fauna fossile. Microclima mediterraneo, mitigato dai boschi circostanti e dalle brezze provenienti dal mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: metà settembre con raccolta manuale in cassette forate da 20 Kg.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 16°. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per sei mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

AZIENDA AGRICOLA BRUNA di Francesca Bruna

VIA UMBERTO I, 81 • 18020 RANZO (IMPERIA) - Italia TELEFONO +39 0183.318.082 - FAX +39 0183.318.928
info@brunapigato.it - www.brunapigato.it