



D E P E R I



P'IGI

Un bianco macerato che vuole riprendere la tradizionale vinificazione del pigato "di una volta".

VIGNETI

Comune: Ranzo - Fraz. Bonfigliara e Aracà (IM)

Altitudine: 350 m s.l.d.m

Terreno: terra rossa ricca di scheletro

VITIGNO

100 % Pigato

TECNICA PRODUTTIVA

La macerazione dura circa 7 giorni a temperatura controllata in acciaio, successivamente alla svinatura si trasferisce in anfore Tava da 750L dove si conclude la fermentazione. Segue un periodo di affinamento sulle fecce per 8 mesi.

Il vino viene messo in bottiglia senza essere filtrato ne chiarificato pertanto ciò potrebbe causare qualche deposito.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo oro con una buona complessità al naso con sentori di frutta e pietra focaia.

In bocca si presenta ricco ma allo stesso tempo di buona beva con un finale leggermente astringente.



AZ. AGR. PAOLO DEPERI
Fraz. Caneto 2 - 18020 Ranzo (IM)
+39 333 3089919
www.deperi.eu
info@deperi.eu



www.facebook.com/deperi.eu



[@deperi_wine](https://www.instagram.com/deperi_wine)