



**D E P E R I**



## RLP PIGATO DOC

*Il pigato è prodotto dalle uve di viti più giovani e ottenuto unicamente dalla frazione di Caneto dove i suoli sono più fertili ma rispecchia appieno la tipicità del Pigato di Ranzo*

### VIGNETI

Comune: Ranzo (IM)

Altitudine: 250 m s.l.d.m

Terreno: franco - argilloso

### VITIGNO

100 % Pigato

### TECNICA PRODUTTIVA

*Le uve vengono raccolte intorno alla metà di settembre, trasportate immediatamente in cantina subiscono una pressatura soffice; il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura con lieviti selezionati; in seguito avviene l'affinamento in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini ed un periodo di affinamento in bottiglia di 2 mesi.*

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

*Si riscontrano caratteristici sentori floreali e di pesca gialla, in bocca è secco con una gradevole acidità ed un retrogusto mandorlato tipico del vitigno.*



AZ. AGR. PAOLO DEPERI  
Fraz. Caneto 2 - 18020 Ranzo (IM)  
+39 333 3089919  
[www.deperi.eu](http://www.deperi.eu)  
[info@deperi.eu](mailto:info@deperi.eu)



[www.facebook.com/deperi.eu](http://www.facebook.com/deperi.eu)



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