



**D E P E R I**

## **RLP PIGATO SUPERIORE "CREMEN" DOC**

*Un Pigato che ritorna alle origini. E' un omaggio al capostipite Clemente da qui deriva il nome dialettale "Cremen". Le uve sono accuratamente selezionate dai vigneti più vecchi e ad altitudine maggiore*

### **VIGNETI**

*Comune: Ranzo Fraz. Bonfigliara e Ricci  
Altitudine: 350-450 m s.l.d.m  
Terreno: terra rossa e scheletro*

### **VITIGNO**

*100 % Pigato*

### **TECNICA PRODUTTIVA**

*Le uve vengono raccolte da vigneti con un'età media di 40 anni; vengono pressate e il mosto viene fatto fermentare dopo un accurato pied de cuve, a fine fermentazione si trasferisce nella botte di rovere da 15 hl dove avviene l'affinamento per 10 mesi sulle fecce fini. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi*

### **CARATTERISTICHE GUSTATIVE**

*Al naso si presenta pieno con delle note tostate e di miele. In bocca è intenso con note balsamiche e minerali.*



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](https://www.facebook.com/deperi.eu)



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