

IVG

Antigu: il Pigato Superiore conferma le aspettative dei Viticoltori Ingauni

di Red.

06 Dicembre 2013 - 19:11



Ortovero. Si è svolta la presentazione del vino Antigu, nuova produzione dei Viticoltori Ingauni di Ortovero. Un clima già natalizio ha accolto la platea di giornalisti, blogger, e molti altri amici della Viticoltori Ingauni presso la propria sede, sita in via Roma.

Il presidente Massimo Enrico ha spiegato le motivazioni che hanno spinto i viticoltori ad intraprendere questo nuovo progetto: basare le proprie radici nella tradizione e nel rispetto per la storia, con particolare attenzione all'innovazione, sperimentare nuovi metodi e sapori per poter ampliare la propria conoscenza e professionalità. Ecco quindi che viene stappata la prima bottiglia di Pigato Superiore "Antigu", un particolare Pigato, che testimonia appunto un ritorno alle origini sia nelle tecniche di lavorazione, sia nei profumi e nel corpo che esprime nel bicchiere; un'altra nota positiva: un costo davvero contenuto.

L'analisi del vino è affidata ai tre sommelier Fisar delle delegazioni di Savona e Imperia Ivano Brunengo, Nardo Anselmo, Giovanni Ferlaino i quali esprimono con questa analisi le loro impressioni sul nuovo arrivato: limpido quasi brillante giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso intenso e persistente, alla prima olfazione prevale il floreale ginestra

e zagara poi si apre alla frutta matura pesca e susina per finire con ricordi di erbe aromatiche, al gustativo è caldo sapido pieno e persistente acidità, importante giustamente avvolta da una buona struttura data sia dall'alcool ma anche e soprattutto dalla corposità. È un vino che ricorda antichi sapori che faranno emozionare chi ha gli anni per ricordarli , allo stesso tempo le moderne tecniche enologiche ne fanno un vino di gran corpo sostenuto da una acidità importante che lo fa sembrare giovanissimo.

Inoltre, sono state presentate le altre due eccellenze della Cooperativa, il Piganò giunto alla seconda annata e con il debutto e l'apertura della Prima Magnum nella storia di questo vino, oltre all'Ormeasco di Pornassio Superiore, il tutto accompagnato dalle specialità della cooperativa Olivicola di Arnasco.