

## PIGATO VISAMORIS UNA MERAVIGLIA LIGURE DA NON PERDERE ASSOLUTAMENTE

Veniamo a conoscenza di questa piccola realtà agricola per puro caso ad una cena ad Albenga e precisamente, all'Osteria del TempoStretto. Sono i titolari di questo locale che ci parlano di VisAmoris dei loro vini e del loro olio di oliva extravergine e con molta eleganza e discrezione ce li fanno assaggiare a tavola. Una meraviglia di piacere sensoriale una qualità veramente sorprendente e che scopriamo con piatti di pesce della tradizione Ligure e che ne esaltano il grande salto qualitativo dei vini Liguri di questa zona.

Assaggiamo e testiamo per primo Il Pigato "DoMÃ" 2010 e capiamo subito che siamo in presenza di un particolare vino. Colore giallo apaglierino, tonalità tenue delicatamente tendente al verdolino, ottima brillantezza, così la sua cromatura salda e integra che evidenzia lo spessore glicerico che avvolge il frutto nel bicchiere, segni questi di un ottimo lavoro di vigna e di cantina grazie alla consistenza dell'uva in bottiglia. Profumo elegante, pulito, integro senza percezioni di impropri dell'uva e del vino che permettono di far emergere all'olfatto le sensazioni floreali (margherite di campo) e fruttate (della pesca gialla matura) con una piacevole nota di salvia striata che avvolge il naso piacevolmente. Gusto pieno, pulito, integro, sapido e lungo, capace di evidenziare sensazioni piene di uva e della sua lieve aromaticità della pesca e albicocca in essa contenuta. Ottima la nota di acidità che avvolge il frutto e la sua finale scia che fa emergere la stupenda nota di mandorla dolce tostata. Stupendo!. Le qualità organolettiche di questo vino permettono moltissimi abbinamenti che vanno dal tutto pasto a piatti succulenti e particolari che, solo per esempio, riguardano piatti a base di pesce di mare, carni bianche da cortile, carni rosse tagliate e saltate in padella, risotti e paste saporite a pieno gusto. Testiamo questo secondo vino, ovvero, Il Pigato "Sogno" 2010 e lo classifichiamo subito come un grande vino. Colore giallo apaglierino intenso, tonalità tenue, delicatamente tendente al verdolino, ottima brillantezza, così la sua cromatura salda e integra che evidenzia un buon spessore glicerico, che conferma l'ottimo lavoro di vigna e di cantina e la stupenda mano enologica di chi l'ha forgiata. Profumo intenso, pulito, integro senza percezioni di impropri dell'uva e del vino che permettono di far emergere all'olfatto le sensazioni terpeniche (rare in questi vini) nonché di peperone e salvia striata e della pesca gialla matura che avvolge l'olfatto in modo piacevole e lungo. Gusto pieno, pulito, integro, con una buona sapidità e lunga persistenza, capace di evidenziare sensazioni di uva, nonché della pesca ed albicocca, contenuta. Ottima la nota di acidità che avvolge il frutto che fa emergere la sua stupenda sensazione finale di dattero tunisino. Le qualità organolettiche di questo vino permettono abbinamenti mirati alla tipologia del pasto e dei piatti ricchi di gusto e sensazioni. E' un vino che si può abbinare con carni bianche e rosse e pesce di mare grassi e sapotiti. Consigliamo di non mettere limite a questi vini capaci di abbinarsi ai migliori piatti della tradizione marinara italiana e con ciò che ci piace. Considerazioni finali: siamo in presenza di due vini di specie dall'enorme struttura enologica (componenti agronome dell'uva) e sensoriale (vista, olfatto e gusto) e dall'ottima consistenza, equilibrio ed integrità del frutto (prima) e del vino (dopo) e necessitano di una conservazione attenta e responsabile. Si suggerisce di tenere questi vini in ambienti freschi costanti, lontani dalla luce e dal calore e se possibile da scuotimenti e rumori. Temperatura invernale fresca, estiva fredda (non preoccupatevi il vino si scalda immediatamente). per maggiori Info:

VisAmoris

Strada Privata Molino JavÃ, 23

18100 Imperia (IM) - Liguria

Tel. 3483959569

e-mail: visamoris@libero.it

web: www.visamoris.it

Ã