

Nom	Pigato Majé
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Bruna
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Riviera Ligure di Ponente
Cépages	100% pigato
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Riccardo Bruna installe son domaine à Ranzo, non loin d'Imperia, en 1970. Son grand rêve est de redonner un souffle nouveau au pigato (vermentino). Au fil des années, il agrandit considérablement ses vignobles et en possède maintenant 7 ha. Dès le début, il accorde toute l'attention nécessaire à la typologie de ses terres. Ces dernières années, ses filles Francesca (et son époux Roberto) et Annamaria poursuivent le travail de Riccardo. En cave aussi, ils essaient de mettre le raisin et le terroir idéalement en valeur en utilisant les méthodes les plus naturelles possibles : ils ne travaillent qu'avec des levures sauvages naturelles et favorisent un contact pelliculaire prolongé. Les vins blancs, le 'Russeghine' et l' 'U Baccan,' sont à base de vermentino et les vins rouges, le 'Bansigu' et le 'Pulin' sont vinifiés avec du grenache, syrah, rossese di campochiesa et barbera. Le Majé a une couleur jaune citron intense aux reflets verts. Le nez développe des arômes floraux et fruités (pêche jaune), avec des notes d'herbes aromatiques typiques au maquis méditerranéen. La bouche esy fraîche et sapide, mêlant gourmandise et élégance.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), Umami
Origine	Vallée Arroscia sur les communes de Ortovero et Ranzo, principalement sur la colline Garaxin à 210-260m d'altitude. Vignobles en terrasses à murs de pierre (appelée Majé en dialecte local) à exposition sud. Terrain d'argile bleue datant du Pliocène, riche de faunes fossiles. Microclimat méditerranéen, mitigé par les bois et la brise de la mer. Système Guyot.
Vendange	Manuelle à la mi-septembre.
Vinification	Vinification en cuves inox avec une fermentation contrôlée à 16°C. Maturation sur lies pendant 6 mois. Stabilisation naturelle à la température de la cave.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois sur lies en cuves inox.

