

Naam	Pigato Majé
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Bruna
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Riviera Ligure di Ponente
Druivensoorten	100% pigato
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1970 richtte Riccardo Bruna zijn wijngoed op in Ranzo, niet ver van Imperia. Zijn wens was de lokale druif pigato (vermentino) nieuw leven in te blazen. In de loop der jaren heeft hij zijn wijngaarden aanzienlijk weten uit te breiden tot 7 hectare, terwijl hij de nodige aandacht bleef behouden voor de typologie van het terrein. De laatste jaren hebben dochters Francesca (met haar echtgenoot Roberto) en Annamaria het werk van vader Riccardo verdergezet.

Ook in de kelder proberen zij de vinificatie zo te sturen dat druif en terroir optimaal tot hun recht komen. Hiervoor worden de meest natuurlijke methodes aangewend: enkel natuurlijke, wilde gisten en lange schilweking. De witte wijnen 'Russeghine' en 'U Baccan' worden gemaakt van vermentino terwijl de rode wijnen 'Bansigu' en 'Pulin' gemaakt worden van grenache, syrah, rossese di campochiesa en barbera.

De Majé heeft een intens citroengele kleur met groene reflecties. De neus ontwikkelt florale en fruitige aroma's (gele perzik), met toetsen van aromatische kruiden die typisch zijn voor het mediterrane maquis. De smaak is fris en sappig, met een mix van delicate en elegantie.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, Umami
---------------------	--

Oorsprong	Arroscia-vallei in de gemeenten Ortovero en Ranzo, hoofdzakelijk op de heuvel Garaxin op een hoogte van 210-260 m. Terrasvormige wijngaarden met stenen muren (Majé genoemd in het plaatselijke dialect) met zuidelijke ligging. Blauwe kleigrond uit het Pliocene, rijk aan fossiele fauna. Midditerraan microklimaat, getemperd door de bossen en de zeebries. Guyot systeem.
------------------	---

Oogst	Handmatig midden september.
--------------	-----------------------------

Vinificatie	Vinificatie in roestvrijstalen vaten met gecontroleerde gisting bij 16°C. Rijping sur lies gedurende 6 maanden. Natuurlijke stabilisatie bij keldertemperatuur.
--------------------	---

Flesafsluiting	synthetische kurk
-----------------------	-------------------

Opvoeding	6 maanden sur lies in roestvrijstalen vaten
------------------	---

