



TORRE PERNICE

l'antica arte del vino

AZIENDA VITIVINICOLA TORRE PERNICE

Torre Pernice Agriturismo - Regione Torre Pernice, 3 - 17031 Albenga (SV)

Orari: Azienda vitivinicola: tutti i giorni 8-12 e 14-18;

Tel. 0182/20042 - Fax 0182/586884 - E-mail: sartoripigato@libero.it - www.sartoripigato.it



Nome: Pigato Selezione Torre Pernice d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Vitigno:** Pigato. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** le uve del vigneto più antico dell'azienda sono selezionate per la produzione di questa speciale bottiglia di Pigato. La bassa produzione, il diradamento e la selezione dei grappoli più maturi, combinati alla vendemmia effettuata all'alba, sono le basi per la creazione di questo grande vino. Salmone, tonno, selvaggina arrosto, i primi piatti a base di paste ripiene sono i migliori abbinamenti. Produzione limitata. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Vista:** giallo paglierino dai riflessi dorati. **Odorato:** sprigiona un profumo intenso con sentori di papaia, pera e vaniglia. **Gusto:** caldo, morbido, sapido e piacevolmente armonico e lungo. **Gradazione alcolica:** 11,5% - 13,5%. **Acidità totale:** 5-6%.

Name: Pigato Selezione d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Type of grape:** Pigato. **Producer:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Description:** the oldest vineyard in the farm is devoted to the production of this special bottle of Pigato wine. The low production rate, the green pruning to remove the grapes in excess, the selection of the best matured fruits combined with the harvest carried out at dawn create this unforgettable wine. Salmon, tuna fishy, roasted wild games, stuffed pasta dishes are its best matches. Limited production. **Growing location:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Appearance:** straw yellow colour with golden reflexes. **Bouquet:** scent of papaya, pear and vanilla. **Taste:** warm, smooth spicy and lovely harmonic and lengthy. **Alcohol percentage:** 11,5% - 13,00%. **Total acidity:** 5-6%.



Nome: Pigato d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Vitigno:** Pigato. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** meraviglioso bianco autoctono della Piana Ingauna: il sole della Riviera Ligure ed il particolare microclima permettono la crescita dei favolosi grappoli di uve Pigato caratterizzati dalle bacche con le tipiche macchie seure (picatus). È il vino per i piatti di pesce cucinati alla Ligure (olivi e pinoli), frutti di mare, ostriche. Si apprezza anche con le carni bianche ed i primi piatti insaporiti al pesto. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Vista:** giallo paglierino. **Odorato:** al profumo si avvertono netti sentori di banana, pesca matura, miele. **Gusto:** secco, deciso, di buon corpo, acidità ben equilibrata, è lungo e piacevolmente amarognolo. **Gradazione alcolica:** 11,5%-13,0%. **Acidità totale:** 5-6%.

Name: Pigato d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Type of grape:** Pigato. **Producer:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Description:** the wonderful white wine originally from Ingaunia (Albenga), the sun of the Riviera Ligure and the exclusive microclimate allow the growth of the magnificent Pigato grapes with the fruits characterised by the typical brown marks (picatus); It is the wine pairing the fish cooked in the Ligurian style (olives and pine nuts), shellfish and oysters. It is also remarkable with meats and pasta dishes flavoured with pesto sauce. **Growing location:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Appearance:** straw yellow colour. **Bouquet:** rich variety of banana, peach and honey flowers. **Taste:** dry at taste, clean, medium body, calibrated acidity it is long and pleasant in the bitter end. **Alcohol percentage:** 11.5%-13.00%. **Total acidity:** 5-6%.



Nome: Vermentino d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Vitigno:** Vermentino. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** Vitigno coltivato nei territori di Torre Pernice sin dal 1539, caratterizzato da grappoli bilobati con bacche gialle e tondeggianti. È l'ideale con gli antipasti a base di salumi e verdure in composta; si accompagna bene ai tipici primi piatti liguri in particolare a quelli con sughi leggeri e saporiti a base di olive e capperi. È particolarmente gradevole con i pesci più delicati. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV- Italia. **Vista:** giallo paglierino chiaro con incantevoli riflessi verdognoli. **Odorato:** profumo lieve e suadente con sentori di erbe e fiori campestri fra cui anice e ginestra. **Gusto:** secco, delicato, sapido, continuo con fondo piacevolmente amarognolo. **Gradazione alcolica:** 11,5% - 13,0%. **Acidità totale:** 5-6%.

Name: Vermentino d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Type of grape:** Vermentino. **Producer:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Description:** variety grown in the area of Torre Pernice since 1539, with typical bilobate grapes and round yellow fruits. Ideal with appetizers based on ham and salami and vegetable conserved in oil and vinegar; it matches typical ligurian past dishes specially if served with light and sour sauces like olives and capers. It pairs magnificently the most delicate fishes. **Growing location:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Appearance:** straw yellow light colour with wonderful green reflexes. **Bouquet:** light and inviting perfume with scent of herbs and wild flowers like anise and broom. **Taste:** dry, delicate, spice, continuous, with a lovely bitter base. **Alcohol percentage:** 11.5% - 13.0%. **Total acidity:** 5-6%.

Nome: Rossese d.o.c. Riviera Ligure di Ponente. **Vitigno:** Rosse di Campochiesa. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** un fragrante rosato, ideale nelle cene d'estate con piatti della cucine dell'entroterra ligure. Ottimo con minestre e carni bianche. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Vista:** rosso rubino più o meno carico. **Odorato:** profumo ampio, fragrante e persistente con sentori di rosa rossa, fragola e lampone uniti ad una leggerissima vinosità. **Gusto:** sapore secco ma delicato, sapido, di medio corpo con una liete nota amarognola. **Gradazione alcolica:** 11,5% - 13,0%. **Acidità totale:** 6%.

Name: Rossese d.o.c. Riviera Ligure di Ponente **Type of grape:** Rosse di Campochiesa. **Description:** a crispy rosé wine, ideal during summer dinners specially with typical Ligurina dishes. Wonderful with appetizers, soups and with meats. **Appearance:** ruby red colour. **Bouquet:** vast aroma, unique, fragrant and persistent with scent of red roses, strawberry and raspberry, joint to a really light winy taste. **Taste:** dry at taste, but delicate, spicy, with a lovely bitter base. **Alcohol percentage:** 11,5% - 13,00%. **Total acidity:** 5-6%.



Nome: Antico Rubino di Aleramo. **Vitigno:** Rossese di Campochiesa, Barbera e Cabernet Sauvignon. **Descrizione:** seguendo il cammino di Aleramo ed Adelasia, dal Piemonte alla Liguria, sapiente assemblaggio di vini rossi, che lega le fresche note aromatiche del Rossese di Campochiesa con i profili nobili e forti di due grandi rossi Piemontesi: la Barbera d'Asti ed il Cabernet Sauvignon. Primi piatti ricchi, carni rosse, selvaggina, formaggi i migliori abbinamenti. Produzione limitata. **Vista:** rubino leggermente carico con unghia aranciata. **Odorato:** profumo intenso, unico, fragrante con sfumature che vanno dalla ciliegia al tè nero, leggere note di legno. **Gusto:** pieno, sapido, di corpo, molto persistente e lungo al palato. **Gradazione alcolica:** 13,5%. **Acidità totale:** 6%

Name: Antico Rubino di Aleramo. **Type of grape:** Rossese di Campochiesa, Barbera e Cabernet Sauvignon. **Description:** following the paths of Aleramo and Adelasia, from Piemonte to Liguria, a wise assembly of red wines, that ties the fresh aromatic taste of Rossese di Campochiesa to the high and noble profiles of two great Piemonte wines: la Barbera d'Asti and Cabernet Sauvignon. Rich pasta dishes, red meats, (wilde) game, hard cheeses the best matches. Limited production. **Appearance:** ruby color with light orange external reflexes. **Bouquet:** intensive aroma, unique, fragrance from berry to black cherry and tea, light toasty oak. **Taste:** warm, spicy, bodied, persistent and lengthy in the end. **Alcohol percentage:** 13.5%. **Total acidity:** 6%





Nome: Rosa di Aleramo. **Vitigno:** Rossese di Campochiesa, uve pas-sate prima sulla pianta ed infine sui graticci. **Descrizione:** un'altra perla della tradizione Aleramica, questo vino passito è ottenuto con le antiche tecniche di vendemmia tardiva; le uve lasciate ad appassire sulle piante sono successivamente raccolte e stese sui graticci fino alla spremitura soffice in torchio che viene effettuata negli ultimi giorni di Dicembre. Si procede quindi con la fermentazione naturale in barrique per circa 9 mesi ed affinamento in bottiglia per l'anno successivo. A due anni dalla vendemmia è finalmente pronta la Rosa, da provare come vino da meditazione, davanti al camino nelle lunghe sere d'inverno, ottimo con crostate e pasticceria secca. **Vista:** rosso rubino. **Odorato:** profumo di ciliegia, miele di castagno, cannella. **Gusto:** intenso, caldo, ruvido all'inizio ma dolcemente piacevole nel lungo finale. **Gradazione alcolica:** 15%. **Temperatura di servizio:** ambiente.

Name: Rosa di Aleramo. **Type of grape:** Rossese di Campochiesa, grapes dried first on vineyard than on wooden nets. **Description:** another pearl from Aleramo, this wine is obtained by the old techniques of late vintage; the grapes let to dry on the vineyards are then layed on wooden nets up to the soft pressing, by means of wooden torque carried out in the last days of December. Nine month of fermentation in barrique and 1 year refining in bottle complete the cycle. Two years after the vintage the Rosa is ready for you winter evening meditation in front of the fireplace; to be tried with crusty tarts and cookies. **Appearance:** ruby colour. **Bouquet:** aroma of cherry, honey chestnut and cinnamon. **Taste:** intensive, warm, rough at the beginning but sweetly pleasant in the long end. **Alcohol percentage:** 14%. **Has to be served at:** ambient temperature.

Nome: Ambra di Aleramo. **Tipologia:** Infuso di vino Pigato, carciofi e 16 erbe aromatiche della Piana di Albenga. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** Il mistero di Ambra, volto di donna enigmatico... si svela nell'esplosione dell'amaro del carciofo impreziosito dall'alternanza dei sedici aromi che fanno di questo infuso un ottimo amaro digestivo a basso tenore alcolico. Da provare ghiacciato, in estate, come piacevole aperitivo amaro. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Vista:** colore ambrato. **Odorato:** profumo di aneto, alloro, assenzio, melissa, menta... **Gusto:** l'amaro iniziale si scioglie nella piacevole carezza della sapiente combinazione dei sedici aromi, morbido, intenso. **Gradazione alcolica:** 16%. **Temperatura di servizio:** ambiente come digestivo, ghiacciata per l'aperitivo.

Name: Ambra di Aleramo. **Type:** alcol infusion of Pigato wine and 16 aromatics herbs produced in Piana di Albenga. **Description:** The mystery of Ambra, enigmatic women ... will be disclosed to you by the explosion of the bitter taste of the artichokes enriched by the 16 aromas that make this infusion a superb digestiv with medium alcol content. To be tried on the rocks, in the summer, as exciting bitter aperitif. **Appearance:** amber coulor. **Bouquet:** perfume of dill, laurel, absinth, balm-mint, mint... **Taste:** the initial bitter disappear into sweet caress of the wise mixing of the sixteen aromas, soft, intense. **Alcohol percentage:** 16%. **Has to be served:** ambient temperature as digestiv, iced on the rocks as aperitif.





Nome: Oro di Aleramo. **Vitigno:** Pigato, uve passite prima sulla pianta ed infine sui graticci. **Produttore:** Azienda Agricola Sartori Luigi. **Descrizione:** nella linea della tradizione Aleramica, questo vino passito è ottenuto con le antiche tecniche di vendemmia tardiva; le uve lasciate ad appassire sulle piante sono successivamente raccolte e stese sui graticci fino alla spremitura soffice in torchio che viene effettuata negli ultimi giorni di Dicembre. Si procede quindi con la fermentazione naturale in barrique per circa 9 mesi ed affinamento in bottiglia per l'anno successivo. A due anni dalla vendemmia è finalmente pronto l'Oro, da provare con formaggi stagionati o erborinati e con i dolci, particolarmente quelli a base di cioccolato. **Zona di produzione:** Piana di Albenga, SV-Italia. **Vista:** giallo paglierino intenso. **Odorato:** profumo di camomilla, miele e rosa. **Gusto:** intenso, caldo, rotondo, dolcemente piacevole all'inizio, secco e pulito nel finale. **Gradazione alcolica:** 14%. **Temperatura di servizio:** 10-12°C.

Name: Oro di Aleramo. **Type of grape:** Pigato, grapes dried first on vineyard than on wooden nets. **Description:** in line with the tradition of Aleramo, this wine is obtained by the old techniques of late vintage; the grapes let to dry on the vineyards are then layed on wooden nets up to the soft pressing, by means of wooden torque carried out in the last days of December. Nine month of fermentation in barrique and 1 year refining in bottle complete the cycle. Two years after the vintage the Oro is ready to be tried with aged or blue cheese and with desserts, specially those with a chocolate base. **Appearance:** straw yellow colour. **Bouquet:** aroma of camomile, honey and rose. **Taste:** intensive, warm, round, sweetly pleasant at the beginning is dry and clean in the end. **Alcohol percentage:** 14%. **Has to be served at:** 10-12°C

Nome: Grappa di Pigato. **Tipologia:** Distillato di Uve Pigato. **Produttore:** Distilleria Beccaris. **Descrizione:** Grappa bianca distillata in Costigliole d'Asti dall'Antica Distilleria Beccaris, utilizzando le vinacce dell'Azienda Agricola Sartori Luigi... "C'era una volta una giovane e dolce principessina amata da tutti coloro che le erano affezionati, soprattutto dalle fanciulle, incantate dalla sua raffinatezza e delicatezza"... **Zona di produzione:** Costigliole d'Asti-Italia. **Vista:** trasparente. **Odorato:** profumo di banana e pesca. **Gusto:** morbido, piacevolmente lungo nel finale. **Gradazione alcolica:** 42%. **Temperatura di servizio:** ambiente.

Name: Grappa di Pigato. **Type:** Steamed from Pigato grapes. **Description:** white grappa steamed in Costigliole d'Asti by Antica Distilleria Beccaris, from the pressed grapes of the Azienda Agricola Sartori Luigi... "Once upon a time there was a young and sweet princess loved by everybody, specially from young ladies enchanted by her elegance and gentleness"... **Appearance:** transparent. **Bouquet:** aroma of banana and peach. **Taste:** soft, pleasantly long in the end. **Alcohol percentage:** 42%. **Has to be served:** ambient temperature.

