



SCHEDA TECNICA GRANACCIA

DENOMINAZIONE	RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA
ZONA DI PRODUZIONE	COMPRESA FRA 200 E 400 M S.L.M.
UVE	100% GRANACCIA
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE SULLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA, MALOLATTICA SVOLTA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO PER CIRCA 4-6 MESI
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE RUBINO INTENSO, LIMPIDO E TRASPARENTE. PROFUMO INTENSO CON NOTE DI MORE E LAMPONI, LIEVE PERCEZIONE DI ERBE AROMATICHE. AL PALATO FRESCO CON UNA ALCOLICITÀ MISURATA E GRADEVOLE. TANNINO VIVACE MA NON AGGRESSIVO, SAPIDO.
ANNATA	2022
GRADAZIONE	12% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °C
ABBINAMENTI	DA ABBINARE CON CONIGLIO IN CASSERUOLA, TAGLIOLINI AL RAGÙ, SALUMI. PUÒ ESSERE ANCHE BUON COMPAGNO DI UNO STOCCAFISSO CON IL POMODORO LEGGERMENTE PICCANTE.