

Granaccia

DOC RIVIERIA LIGURE DI PONENTE

VITIGNO: GRANACCIA (ALICANTE) coltivato in diversi vigneti tutti terrazzati. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 80 q.li di uva.

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella seconda metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso con fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: dodici mesi sulle fecce di vinificazione, di cui una parte in tonneaux.

AFFINAMENTO. Due mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rubino intenso, all'olfatto presenta sentori di ciliegia sotto spirito, more e viola.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%- 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

ABBINAMENTI: carni rosse, selvaggina.

Cantina Gancio

Via Laiolo, 73 Spotorno (SV) Tel/fax: +39 019743255

E-mail: cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it