



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

GRANACCIA

Abbiamo perseguito un attento lavoro di valorizzazione dei vecchi vitigni autoctoni della nostra terra: infatti vinifichiamo le uve granaccia in purezza solamente dal 2001. La resa di campagna è bassa e la produzione di bottiglie limitata ma le caratteristiche organolettiche lo denotano come un vino importante che merita di essere maggiormente valorizzato.

Caratteristiche

Vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, ampio, fine, con sentori di piccoli frutti boschivi: vi si coglie mirtillo nero, mora, melagrana maturi e lampone. Al sapore è secco, abbastanza fresco e sapido, giustamente tannico, caldo, di buon corpo, continuo. Retrogusto fruttato con lieve boisè. Armonico e di grande personalità.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno granaccia raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e "Ponterotto".

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12,5 / 14 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 20 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate come tagliatelle ai funghi, tordi al ginepro, faraona ai funghi, anitra arrosto, selvaggina e formaggi lievemente stagionati. Il vino, con il suo intenso profumo, unito a uno straordinario velluto, valorizza ed esalta gli aromi complessi e i sapori composti dei piatti elencati.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 18°C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet e a stelo alto. Dà il meglio di sé in un periodo che va dai due ai quattro anni. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina, a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.