



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

STISSA

Caratteristiche

Vino di colore rosso rubino con orli violacei. Al naso intensi aromi fruttati di ribes e fragola con sensazioni di spezie. Il sapore è asciutto, pieno e persistente con vena speziata. Tannini soffici al palato e una buona concentrazione ben bilanciata da una piacevole acidità.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno granaccia raccolte nei vigneti di Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14%vol.

Acidità totale

Min 5 g/l

Macerazione dinamica delle uve diraspate con produzione naturale di anidride carbonica per 7 giorni circa dall'avvio della fermentazione. Fermentazione a temperatura lievemente controllata con lieviti indigeni.

Sfruttamento dei gas di fermentazione a saturazione della vasca.

Permanenza in batonnage sulle fecce fini per alcuni mesi.

Illimpidimento naturale per decantazione e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

Nessuna aggiunta di anidride solforosa né di prodotti chimici né in chiarifica né all'imbottigliamento. Un piccolo deposito è da considerarsi del tutto naturale.

Abbinamenti gastronomici

Si prediligono salumi e formaggi, in particolare la toma di pecora brigasca, carni rosse e selvaggina, cinghiale, porchetta arrosto.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito in calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, a una temperatura di 18 °C.

Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti dei vini rossi della cantina, a una temperatura costante tra 11 e 14°C.