



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 e Onzo.

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. 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.