

Granaccia



Colore rosso rubino impenetrabile.

Profumo fitto, avvolgente e continuo. Le more mature, i cespugli di mirto e le resine dei pini marittimi sono le sensazioni olfattive che inondano il bicchiere.

Sapore pieno, polposo e interminabile nelle sue sensazioni di grande carattere con una nota finale, piacevolmente amarognola, che lo contraddistingue da qualsiasi vino rosso. Si accosta a piatti di carne rossa e formaggi di lunga stagionatura.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

VITIGNO

Granaccia 100%

GRADI

14,5°

IMBOTTIGLIAMENTO

Estate successiva alla vendemmia