



# GRANACCIA IGT

## Colline Savonesi



**Qualificazione:** Vino rosso secco

**Vitigno:** Granaccia 100%

**Colore:** rosso rubino con riflessi violetti (quando giovane)

**Odore:** intenso e persistente, fruttato (confettura) con sentore di liquirizia

**Sapore:** morbido e asciutto

**Gradazione alcolica:** 12,5°/ 13,5°

**Vinificazione:** tradizionale in vasi di acciaio inox con rimontaggi, ossigenazione e rottura del cappello giornaliera; svinatura dopo sei/otto giorni; maturazione 15 % in botte di legno.

**Accompagnamento:** cacciagione, carni, formaggi erborinati

**Temperatura di servizio:** 16-18° stappando almeno 20 minuti prima di servirlo