



SENZA  
SOLFITI  
AGGIUNTI

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.