Grana(n)cia Meccanica

ROSSO

INFO

Annata: 2020
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Granaccia
Suolo: Limoso sabbioso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Cordone bilaterale
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 4 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura meccanica, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in vasche di acciaio inox. Svinatura e affinamento in anfore di terracotta con frequenti battonage per diversi mesi.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

La Grana(n)cia Meccanica di La Ricolla è un vino rosso fresco, dritto e genuino. Di grande purezza e franchezza, si muove agile al palato tra frutta, fiori e una morbidezza del sorso riequilibrata da un giusto sale e una vena acida quasi elettrica. Un succo spiazzante e goloso.

QUANDO

C'è chi dice che vini rossi e cucina di mare non vanno d'accordo. La prossima volta che vi succede, invece di mettervi a discutere, portate sulla tavola una bottiglia di Grana(n)cia Meccanica e un tagliolino al ragù di mare. Non esiste dimostrazione migliore di un insolito quanto perfetto sposalizio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it