

## 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

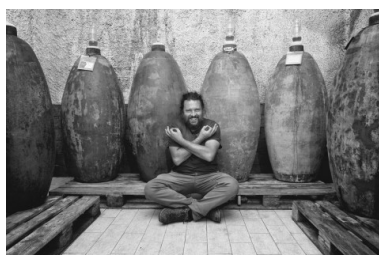
**Produzione media per ha:** 50 hl

**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 spizzante 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 spozializio.

