

## "Gigò" - Granaccia DOC Colline Savonesi

**Uvaggio:** Granaccia 100%

**Zona di Produzione:** Reg. Vallette - Bastia d'Albenga

**Altitudine:** 100 mS.l.m.

**Tipo di Terreno:** Terreni argillosi

**Sistema di allevamento:** a filare - potatura cordone speronato

**Resa ad Ha:** rese inferiore ai 80q/ha

**Periodo di vendemmia:** settembre/ottobre

**Vinificazione:** Vinificazione in rosso in vasi di acciaio con rimontaggi giornalieri fino al termine della fermentazione.

**Maturazione:** 4 mesi

**Affinamento:** 2 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso con orlature violacee

**Profumo:** fruttato (frutti di bosco) lievemente speziato

**Gusto:** a maturazione buona morbidezza quasi vellutata

**Temperatura di servizio:** 17/18° C stappando al momento

**Gradazione alcolica:** 13°-13,5 %Vol

**Abbinamenti consigliati:** carni rosse di vario tipo e cacciagione, formaggi stagionati non erborinati

