



"AL TRAMONTO DEL SOLE,
SUL CADERE DELLE FOGLIE,
COLORI CALDI DI FAMIGLIA."

GIOBATTA

VINO ROSSO DA UVE GRANACCIA

Da vecchie vigne di Granaccia.

ANNATA:2023

VIGNETI: Uve Liguri a bacca rossa

Vigneto di Granaccia d'altura (40 anni)

TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

VENDEMMIA: Manuale, Settembre. Durante la stagione estiva, le uve sono state diradate per migliorare la qualità dei grappoli in raccolta.

RESA PER ETTARO: 70-90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspata, la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 7-8 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio. SI CONSIGLIA DI DECANTARE PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,10 %

ACIDITÀ: 5,20 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: colore rosso rubino intenso.

Profumo: profumo vinoso, speziato e fragrante.

Sapore: sapore secco, pieno, con piacevole retrogusto amarognolo, corrispondente alla fase olfattiva anche l'accento alle note sapide.

