

NEGRE'

Riviera Ligure di Ponente DOC Vendemmia 2016

DATI AGRONOMICI:

Vitigno utilizzato: 100% Granaccia
Zona di produzione: Aregai - Santo Stefano al Mare (IM)
Altitudine: da 10 a 20 mt slm
Tipo di suolo: Calcereo - Argilloso.
Orientamento ed esposizione: sud
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca di vendemmia: fine Agosto
Pratiche Agronomiche: Inerbimento
Certificazione: Vino prodotto con processi a basso impatto ambientale- ente certificatore: Suolo e salute.

DATI ENOLOGICI:

Vinificazione: Diraspatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Macerazione 10/12 gg a cui segue affinamento in botti di rovere francese con batonnage.

DATI ANALITICI:

Acidità totale (gr/l): 5,48
Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso rubino tendente al granato, buona vivacità.
Profumo: Frutti a bacca rossa, leggera speziatura di chiodo di garofano e ibisco, ciliegia e lampone.
Sapore: Deciso e gradevole, con tannini levigati ed il finale asciutto.

ABBINAMENTI:

Si accompagna con spezzatino di agnello alla ligure, carni rosse al forno e alla brace, ottimo con formaggi a media stagionatura, funghi trifolati.

Temperatura di Servizio: 16°C

