

Poggio dei Gorleri

CIAN DI PRÈVI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vitigno 100% Granaccia

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Calcareo/argilloso

Età de vigneti 15 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce di circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi in vasca di acciaio.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in barrique e riposo in bottiglia per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso è intenso e speziato, con sentori di frutti rossi.

Sapore Il sapore avvolgente e persistente con note speziate di pepe, tannini fini.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a grigliata di carne, carni bianche, formaggi erborinati e coniglio alla ligure.

Temperatura di servizio 16/18° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA

