Poggio dei Gorleri

SHALOK

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vitigno 100% Granaccia

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Argilloso

Età de vigneti 20 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi in vasca di acciaio dove si svolge la fermentazione alcolica.

Invecchiamento Affinamento 24 mesi in barrique e tonneau nuovi o di 2 passaggio sulle fecce fini e riposo in bottiglia per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Profumo intenso e speziato con note balsamiche e sentori di frutti rossi

Sapore Al palato è avvolgente e persistente con note speziate di pepe e confettura di ciliegie, tannini fini.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a stufati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16/18° C.





SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA











