



ACQUISTATO IL .....

"Stissa" Granaccia DOC Riviera Ligure di Ponente

2019

## Il rosso semplice che nasce da un antico vitigno



*Svinando*

Da una vinificazione accurata di uve Granaccia, frutto di un lavoro di recupero di antichi vigneti liguri. Stissa è un vino di colore rosso rubino con bei riflessi violacei. Al naso rivela aromi intensi di frutta rossa, dal ribes alla fragola, ben integrate con note di spezie dolci. In bocca è asciutto, pieno e persistente, grazie alla sottile vena speziata che ritorna evidente. I tannini sono soffici e garantiscono una buona concentrazione. L'insieme è ben bilanciato, grazie anche a una piacevole acidità naturale. Un vino perfetto per chi vuole un aperitivo insolito e non si accontenta del solito calice. Ottimo in abbinamento con tutti i formaggi, sia quelli più freschi, sia quelli leggermente stagionati.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell'azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un microclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	argilloso marnoso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Liguria
<b>Uve</b>	GRANACCIA 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	vinificazione tradizionale per le uve rosse con fermentazione sulle bucce per 3 settimane. Affinamento in acciaio. Non contiene solfiti aggiunti. Non è stato chiarificato né filtrato.
<b>Sensazioni</b>	Vino di colore rosso rubino con orli violacei. Al naso intensi aromi fruttati di ribes e fragola con sensazioni di spezie. Il sapore è asciutto, pieno e persistente con vena speziata. Tannini soffici al palato e una buona concentrazione ben bilanciata da una piacevole acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821