



# aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

- POSIZIONE GEOGRAFICA: Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
- TIPO DI TERRENO: Misto con forte prevalenza di argilla rossa.
- ESPOSIZIONE: S
- FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot classico
- ETA' DELLE VITI: 40 anni media
- VITIGNI: Pigato 100%
- EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di Ottobre
- METODO DI RACCOLTA: Manuale
- VINIFICAZIONE: Vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce pre-fermentativa di 24 h, lieviti selezionati, attenti controlli analitici.
- CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: Sì.
- DURATA DELLA FERMENTAZIONE: Mediamente una settimana
- FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì, parziale
- AFFINAMENTO PRIMARIO: Sulle fecce fini per 8 mesi
- STABILIZZAZIONE: Nessuna
- AFFINAMENTO SECONDARIO: Bottiglia per 4 mesi
- DATI ANALITICI
- TENORE ALCOLICO: Da 13,50 %
- ACIDITA' TOTALE: 5,2 g/l
- pH: 3,50
- RESIDUI ZUCCHERINI: Inferiore a 2 g/l
- ESTRATTO SECCO NETTO: 30 g/l
- DEGUSTAZIONE
- COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
- PROFUMO: Frutta gialla e sentori minerali
- GUSTO: Armonico ed equilibrato
- ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Crostacei, formaggi a crosta dura e carni bianche alla ligure.

