



# aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

- POSIZIONE GEOGRAFICA: Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
- TIPO DI TERRENO: Medio impasto alternato ad argilla rossa.
- ESPOSIZIONE: SE e S
- FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
- ETA' DELLE VITI: 25 anni media
- VITIGNI: Rossese
- EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di Settembre
- METODO DI RACCOLTA: Manuale
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con vasche in acciaio, con fermentazione a contatto con le bucce, rimontaggi e delestage frequenti, lieviti selezionati, attenti controlli analitici.
- CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: Sì.
- DURATA DELLA FERMENTAZIONE: Mediamente una decina di giorni
- FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
- AFFINAMENTO PRIMARIO: Sulle fecce fini per 5 mesi
- STABILIZZAZIONE: Nessuna
- AFFINAMENTO SECONDARIO: Bottiglia per 2 mesi
- DATI ANALITICI
- TENORE ALCOLICO: Da 13 %
- ACIDITA' TOTALE: 5,3 g/l
- pH 3,50
- RESIDUI ZUCCHERINI: Inferiore a 2 g/l
- ESTRATTO SECCO NETTO: 27 g/l
- DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rosso rubino scarico con riflessi granati.
- PROFUMO: Speziato molto caratteristico, fruttato
- GUSTO: Di carattere, pieno e persistente
- ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni rosse, zuppe di pesce e formaggi a media stagionatura.

