



aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

- POSIZIONE GEOGRAFICA: Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
- TIPO DI TERRENO: Matrice di marna bianca con incrusioni calcaree e gessose.
- ESPOSIZIONE: SW, SE e S
- FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot classico
- ETA' DELLE VITI: 10 anni media
- VITIGNI: Ormeasco di Pornassio
- EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di Settembre
- METODO DI RACCOLTA: Manuale
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con vasche in acciaio, breve macerazione sulle bucce per 6 ore, 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 4 mesi
- STABILIZZAZIONE: Nessuna
- AFFINAMENTO SECONDARIO: Bottiglia per 1 mese
- DATI ANALITICI
- TENORE ALCOLICO: Da 12 %
- ACIDITA' TOTALE: 5,2 g/l
- pH 3,50
- RESIDUI ZUCCHERINI: Inferiore a 2 g/l
- ESTRATTO SECCO NETTO: 21 g/l
- DEGUSTAZIONE
- COLORE: Color rosato con riflessi corallo
- PROFUMO: Floreale e fruttato
- GUSTO: Delicato ma di carattere, con una buona pienezza e persistenza
- ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Antipasti alla ligure, secondi piatti di pesce non troppo strutturati.

