



aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

- POSIZIONE GEOGRAFICA: Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
- TIPO DI TERRENO: Misto, prevalentemente sabbioso
- ESPOSIZIONE: SW e S
- FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot classico
- ETA' DELLE VITI: 10 anni media
- VITIGNI: Vermentino
- EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metà di Settembre
- METODO DI RACCOLTA: Manuale
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con vasche in acciaio, 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 12,50 %
- ACIDITA' TOTALE: 5,5 g/l
- pH 3,50
- RESIDUI ZUCCHERINI: Inferiore a 2 g/l
- ESTRATTO SECCO NETTO: 20 g/l
- DEGUSTAZIONE
- COLORE: Giallo paglierino
- PROFUMO: Fruttato con note minerali
- GUSTO: Persistente con una buona durezza
- ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Antipasti e secondi piatti di mare.

