



GRAN BACCANO

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T. ROSSO

Un bel rosso rubino di bella densità cromatica. La gamma dei profumi si apre con una prima nota erbacea quasi da parziale vendange entière alla francese, poi arrivano i frutti, con ciliegia e melograno in evidenza, compare qualche nota fumé che con il tempo si affievolisce per lasciare entrare le spezie. Buon corpo in bocca, freschezza da vendere e discreta sapidità. Bel finale amaricante piuttosto lungo, come le sue prospettive evolutive.

UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto con uve coltivate nel vigneto di Luschiato a Baccano di Arcola (SP) dai vitigni Merlot, San Giovese e Pollera.

Tipo di allevamento Guyot sui tipici terrazzamenti liguri.

Resa effettiva delle uve per ettaro Max 80 q.li

Resa effettiva in vino Max 65%

Gradazione alcolica Da 12% a 14% vol.

Acidità totale Min. 5,5 g/l

Estratto secco Min. 23 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti sostanziosi. Maiale e pollo alla brace oppure carni rosse succulente, sia brevemente cotte in griglia che lungamente elaborate in vino rosso. Formaggi pecorini di stagionatura medio lunga.