Granaccia Barrique

Colore rosso rubino intenso.
La maturazione in Tonneau (It. 550) conferisce al vino, oltre ai profumi propri della granaccia tradizionale, sentori di vaniglia, di liquirizia, pepe nero e mirto.
Sapore morbido e vellutato molto persistente.
Si accosta sapientemente a piatti di carne rossa, funghi e formaggi stagionati.

VITIGNO

Bianchetta

GRADI

14,5°

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Trigoso (Sestri Levante)

CONSERVAZIONE DEL VINO

Oltre 10 anni

IMBOTTIGLIAMENTO

Estate successiva alla vendemmia

BISSON