



BEUSI

GRANACCIA SUPERIORE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Beusi è un vino che esprime le caratteristiche peculiari della nostra vigna in località Collette Beulle, chiamata comunemente proprio con il nome Beusi, dotata di una formidabile esposizione che le consente di prendere il sole dalle prime luci del mattino al tramonto.

La Granaccia raggiunge la massima maturazione che consente di ottenere un vino strutturato ma al tempo stesso elegante.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt

TERRITORIO

Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Esposizione dei vigneti: da S a SO

Altitudine: 200mt

Suolo: semi calcareo e argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino rosso

Vitigno: Granaccia 100%

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 15,5 %vol

Acidità totale: 6,5 g/l

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce prolungata, per 20 giorni

Affinamento: in barrique usate per 12 mesi ed in bottiglia per almeno 5 mesi

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato intenso con riflessi violacei

Profumi: sentori balsamici completati da una leggera nota di vaniglia, finale etereo

Sapore: in bocca è voluminoso, rotondo e sostenuto da una buona spina acida

Abbinamenti consigliati: carni rosse non troppo condite, coniglio

Temperatura di servizio: 16-18°C