



Granaccia Barrique “Bracco Rosso”

Zona di produzione

Tenute di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno

Granaccia

Gradazione

14,5° - 15,5°

Vinificazione

Fermentazione sulla vinaccia per circa 15 giorni.

Conservazione del vino

Oltre 10 anni

Imbottigliamento

Estate successiva alla vendemmia.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso. La maturazione in tonneau (lt. 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.

Accostamenti

Piatti di carne rossa, funghi e formaggi stagionati.