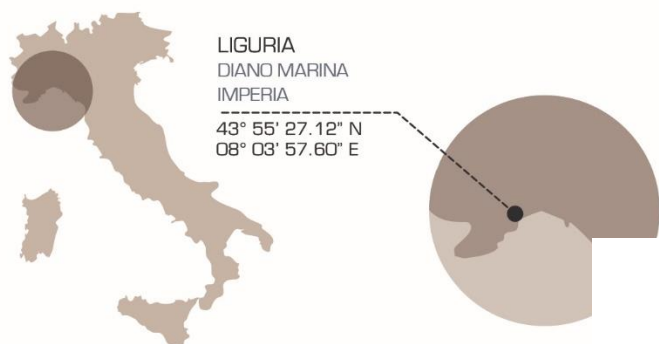


SANSTEVA &  
POGGIO DEI GORLERI

GRANACCIA SHALOK



POGGIO DEI GORLERI



ANNO DI FONDAZIONE  
2003



VITIGNI  
VERMENTINO / PIGA  
GRANACCIA / MOSC  
ORMEASCO



ESTENSIONE TERRITORIO  
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
100.000

**VITIGNO**

100% Granaccia

**TIPOLOGIA TERRENO**

Terreno argilloso

**GRADO ALCOLICO**

13,5 %

**VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi in vasca di acciaio dove si svolge la fermentazione alcolica

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**AFFINAMENTO**

Affinamento 24 mesi in barrique e tonneau nuovi o di 2 passaggio sulle fecce fini e riposo in bottiglia per 18 mesi

**ETA' VIGNETI**

20 anni

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso granato intenso. Profumo intenso e speziato con note balsamiche e sentori di frutti rossi. Al palato è avvolgente e persistente con note speziate di pepe e confettura di ciliegie, tannini fini

**ABBINAMENTI**

Stufati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com