

# vini



## i vigneti

località: valle ponci,  
finale ligure (sv) italia

vitigni:  
pigato e granaccia.

superficie vitata:  
1,78 ettari.

anno di impianto:  
2000/2001

potatura:  
cordone speronato.

altitudine:  
200 metri circa.

tipo di terreno:  
argilloso, minerale.

## la vinificazione

Tradizionale in rosso,  
anche per i vini bianchi.  
Con una prolungata macerazione  
delle bucce nel mosto  
a temperatura costante,  
fermentazione in botti  
d'acciaio refrigerate,  
continui rimontaggi della massa  
e micro-ossigenazione  
controllata elettronicamente.  
Così da "estrarre" dalle uve  
quei caratteri di tipicità  
che rendono i nostri vini  
inconfondibili: ricchi di  
profumi, di corpo e di struttura,  
con una personalità forte  
e immediatamente riconoscibile.  
Vini in grado di evolversi  
nel tempo, esprimendo sempre  
al meglio le caratteristiche  
del territorio da cui provengono.

**società agricola valleponci**  
[www.valleponci.it](http://www.valleponci.it)



colline savonesi  
indicazione geografica tipica

# eretico giallo

Da uve Pigato in purezza,  
vinificato sulle bucce senza  
lieviti aggiunti,  
l'Eretico Giallo Valleponci  
è un vino testardamente legato  
al proprio terroir.

Si riconosce dal colore  
giallo dorato intenso e dai profumi  
profondi di frutta bianca,  
macchia mediterranea, spezie e  
sentori minerali che diventano  
via via più intensi  
con l'affinamento in bottiglia.

Il gusto sapido, morbido  
e avvolgente, persiste sul palato  
con una evidente traccia  
di calore sul finale.

È un bianco longevo  
e di ampia struttura.

Va servito ad una temperatura  
non inferiore ai 10°C.  
Gradazione alcolica:  
13° Vol circa.



**società agricola valleponci**

valle ponci, 22 - finale ligure (sv) - italy  
tel 329 3154207 e-mail: [info@valleponci.it](mailto:info@valleponci.it)  
[www.valleponci.it](http://www.valleponci.it)



colline savonesi  
indicazione geografica tipica

# granaccia

Vinificato in purezza,  
ha colore rosso rubino brillante  
con riflessi granata  
che si fanno più scuri con l'età.

Al naso si caratterizza  
con una predominante balsamica  
(eucalipto, canfora e timo)  
tipica del vitigno, seguita  
da profumi di piccoli frutti rossi  
e da sentori di liquirizia  
e pepe nero.

Discretamente tannico,  
equilibrato e persistente,  
lascia sul palato una piacevole  
nota speziata.

È un rosso di ampia struttura  
che accompagna i piatti più  
importanti della cucina ligure.

Gradazione alcolica:  
13° Vol. circa  
Temperatura di servizio:  
16/18°C



**società agricola valleponci**

valle ponci, 22 - finale ligure (sv) - italy  
tel 329 3154207 e-mail: info@valleponci.it

[www.valleponci.it](http://www.valleponci.it)