



GRANACCIA (ALICANTE*)

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- Trilobata, talvolta quinquelobata.
- **Nervature verdi**
- **Superficie liscia**
- Denti convessi
- Seno peziolare a U chiuso
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla**

GRAPPOLO

- **Dimensione piccola**
- **Corto**
- Compatto o mediamente compatto
- Conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia blu nera
- **Polpa consistente di sapore neutro**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Granaccia** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Granaccia* (min. 90%), nella *IGT Colline Savonesi Granaccia* (min. 85%), nella *IGT Colline del Genovesato Granaccia* (min. 85%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



*Alicante è il nome con cui il vitigno è conosciuto a livello nazionale, mentre Granaccia è il sinonimo ufficiale con cui il vitigno è conosciuto in Liguria.