



**cantineGarrone**

d'ossola di vino



---

## Prünent

---

valli ossolane DOC  
nebbiolo superiore

---

### **Vitigni**

100% Prünent

### **Bottiglie prodotte**

4 000

### **Vinificazione**

L'uva viene pigiata e lasciata fermentare sulle vinacce per almeno 10 giorni in vasche in acciaio inox a una temperatura massima di 28°C.

### **Affinamento**

Nella primavera successiva alla vendemmia viene messo in barriques (50% nuove, 50% di un anno) dove rimarrà 12 mesi e dove effettuerà anche la fermentazione malolattica. Successivamente viene imbottigliato ma passerà almeno un anno in bottiglia prima di essere pronto per la vendita.

### **Clima**

Il clima è difficile in primavera quando il rischio di gelate è costante, l'estate poi è calda e soleggiata ma spesso rinfrescata da temporali. Tra fine Agosto e Settembre poi interviene una forte escursione termica tra il giorno e la notte, che fortifica la buccia degli acini e sviluppa i forti profumi dei nostri vini.

### **Resa**

60 q.li per ettaro

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore** rosso rubino con riflessi granata.

**Profumo** complesso con note di vaniglia e floreali.

**In bocca** asciutto, sapido, buona struttura e persistenza, con tannini leggermente marcati.



### **Alcool**

13,5 % vol.

### **Abbinamenti**

Secondi piatti importanti di carne e selvaggina; formaggi stagionati.

### **Temperatura servizio**

16 - 18 °C

### **Durata**

Esprime a pieno le sue caratteristiche anche dopo dieci anni di invecchiamento in bottiglia.