cantineGarrone
d'ossola di vino

Munaloss

vino rosso

Vitigni
n/d

Bottiglie prodotte
25.000

Vinificazione
L'uva viene pigiata e lasciata fermentare sulle vinacce per almeno 7 giorni in vasche in acciaio inox a una temperatura massima di 25°C.

Affinamento
Riposa un anno in vasche in acciaio inox.

Resa
80 q.li per ettaro

Clima
La primavera è fresca ma i versanti delle montagne ci proteggono dal rischio di gelate tardive. L'estate poi è calda e soleggiata ma rinfrescata da temporali, che garantiscono anche un apporto idrico ottimale. 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.

Caratteristiche organolettiche
Rosso brillante, naso elegante: rosa, lampone e ribes, quasi roccioso, con accenni di liquirizia ed erbe aromatiche. La bocca è scolpita dalla freschezza, la sua struttura sottile scorre con piacere e leggerezza.

Alcool
12,5% vol

Abbinamenti
Salumi e piatti tipici ossolani

Temperatura servizio
16-18 °C

Durata
Esprime a pieno le sue caratteristiche dopo un invecchiamento di 2-3 anni in bottiglia.