



cantineGarrone
d'ossola di vino



Munaloss

vino rosso

Vitigni

50% Nebbiolo, 30% Croatina, 20% Barbera

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.

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

80 q.li per ettaro



Caratteristiche organolettiche

Si presenta di colore rosso rubino brillante; profumo fresco e vinoso con sentori di frutta rossa, tipico delle uve coltivate in loco. Gusto armonico e leggermente tannico, di buona struttura.

Alcool

12% 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.