



cantineGarrone
d'ossola di vino



Prüment

valli ossolane DOC
nebbiolo superiore

Vitigni

100% Prüment

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 botte dove rimarrà per almeno un anno, dove effettua la fermentazione malolattica. Successivamente viene imbottigliato ma passerà almeno sei mesi 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 ampio con frutta di bosco, note speziate e di erbe officinali

In bocca asciutto, sapido, buona struttura e persistenza, tannino ben presente.



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.