



**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 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 per un invecchiamento di 2-3 anni in bottiglia.