



cantineGarrone
d'ossola di vino



Cà d'Maté

valli ossolane rosso DOC

Vitigni

70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Prùnent

Bottiglie prodotte

5.000

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 per un anno dove effetturerà 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

70 q.li ettaro

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino piuttosto intenso, tendente al granato.

Profumo piccoli frutti rossi affiancati da note pepate.

Sapore asciutto, sapido, la percentuale di croatina gli conferisce una maggiore morbidezza anche se rimane un vino molto fresco e con tannino ben presente.



Alcool

13,5% vol

Abbinamenti

Adatto ai piatti robusti, carni rosse e formaggi stagionati. secondi piatti importanti di carne e selvaggina. Formaggi stagionati.

Temperatura servizio

16 - 18 °C

Durata

Esprime a pieno le sue caratteristiche dopo un invecchiamento di 6-7 anni in bottiglia.