



**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 7 giorni in vasche in acciaio inox a una temperatura massima di 25°C.

### Affinamento

Nella primavera successiva alla vendemmia viene messo in barriques già utilizzate per un anno dove rimarrà 12 mesi e 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 con riflessi viola.

**Profumo** fruttato, frutta a bacca rossa.

**In bocca** asciutto, sapido, pieno, caldo e strutturato con leggeri tannini.

### 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 per un invecchiamento di 6-7 anni in bottiglia.