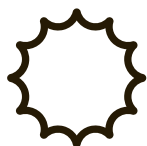




cantineGarrone

d'ossola di vino



La Gera

vino bianco

Vitigni

80% Chardonnay 20% Altri Vitigni

Bottiglie prodotte

500

Vinificazione

L'uva viene torchiata direttamente, separando il mosto dalle bucce, e posto in botti piccole di rovere francese, dove fermenta lentamente per più di un mese.

Affinamento

Dopo la fermentazione il vino passa altri sei mesi in legno, e almeno un anno in bottiglia.

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.

E' il vino ossolano coltivato più in alto, a circa 700 m.sl.m., dove si ritrova un microclima ideale per questo vitigno.

Resa

70 q.li per ettaro.



Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore giallo oro, con carica aromatica di vaniglia, mandorle e frutti esotici. Pieno e pulito nel sapore, equilibrato nell'acidità, di buona persistenza.

Alcool

13,5% vol.

Abbinamenti

Pasta, pesce e carni bianche.

Temperatura servizio

8-10 °C.

Durata

E' un vino bianco importante e duraturo, ma andrebbe comunque bevuto entro 4 anni dalla vendemmia.