



# Vigna Maggiore

Valli Ossolane DOC Rosso



## ITA

Un vino che racconta l'anima di un vigneto e che celebra la bellezza e l'unicità di Montecrestese, un piccolo paese all'estremo nord della Val d'Ossola.


VITIGNI: nebbiolo, merlot, croatina

VINIFICAZIONE: con macerazione di 20 giorni, le temperature variano dai 26-30° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Separazione dei vinaccioli al quinto giorno per mantenere i tannini morbidi del vino.

AFFINAMENTO: In tonneau di rovere Francese per circa 18 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore granato, con profumi complessi di sottobosco, nocciola, fumo, pane tostato, foglie di pomodoro, prugna secca e aromi di frutta nera. Un vino di buona struttura ed equilibrato, con tannino morbido che rende il vino più armonico.

MATURAZIONE: in bottiglia

 Si accompagna con piatti a base di carni bianche, primi e formaggi

————— *“Produciamo felicità liquida”* —————

## ENG

A wine that tells the soul of a vineyard, that celebrates the beauty and uniqueness of Montecrestese, a hamlet in the extreme north of Val d'Ossola


GRAPE: nebbiolo, merlot, croatina

VINIFICATION: with 20-day maceration, temperatures vary from 26-30° C to extract the color, flavor and aroma from the skin of the grapes. Separation of the skins on the fifth day to maintain the soft tannins of the wine.

AGEING: In French oak barrels for about 12 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Garnet colour, with complex bouquet of forest floor, hazelnut, smoke, toast, tomato leaves, dried plum, and black fruit aroma. A good structure and balanced wine, with soft tannin that makes the wine more harmonious.

MATURATION: in bottle

 It goes well with white meat dishes, first courses and cheeses

