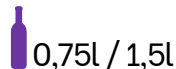




# Vigna Vagna

Valli Ossolane DOC Rosso



## ITA

Vagna - piccola ridente frazione che deve il suo nome alla vigna in quanto in passato era la zona più vignata della vallata

VITIGNI: nebbiolo, merlot

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 botte di rovere di Slavonia da 15 HL per 12 mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage

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 a piatti della tradizione come bollito, risotti e formaggi d'alpeggio

“*Produciamo felicità liquida*”

## ENG

Vagna - a small charming hamlet that is also the vineyard's name which, in the past was the most vined area of the valley

VARIETY: nebbiolo, merlot

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 Slavonian oak barrels of 15 HL for 12 months, with a stop on the lees removed with the batonnage technique

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 is served with traditional dishes such as risotto and mountain cheese

