https://shop.edoardopatrone.com

Azienda Agricola Edoardo Patrone
Il territorio in cui crediamo

Prünent Stella

Valli Ossolane DOC Nebbiolo

20˚C 0,75l

ITA

18 maggio 1309, in un testamento Dumino di Pello di Trontano disponeva un lascito annuale di nove staia di vino perpetuo al Convento dei Frati Minori di Domodossola

VITIGNI: nebbiolo

VINIFICAZIONE: con macerazione di 25 giorni, le temperature variano dai 26-30˚C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

AFFINAMENTO: In barrique di rovere Francese per circa 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore granato, eleganti mazzi di fumo, pane tostato, tabacco ed erba e aroma di prugna secca, amarena. Tannino elegante e morbido con acidità media, vino equilibrato e corposo con potenziale di invecchiamento.

MATURAZIONE: in bottiglia

Si accompagna con piatti a base di carni rosse, selvaggina in umido, formaggi saporiti/stagionati

"Produciamo felicità liquida"

ENG

18th May of 1309, Dumino di Pello (Trontano) claimed: every year, the Prunent wine produced from his vineyard would be donated to the Church of Domodossola.

VARIETY: nebbiolo

VINIFICATION: 25-day maceration, with 5% carbonic maceration; temperatures vary from 26-30˚C to facilitate the extraction of the coloring substance contained in the peel of the berries.

AGEING: In French oak barrels for about 12 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Garnet colour, elegant bouquet of smoke, toast, tobacco, and grass, and dried plum, black cherry aroma. Elegant and soft tannin with medium acidity, balanced and full-bodied wine with ageing potential.

MATURATION: in bottle

It goes well with red meat dishes, stewed game, tasty / aged cheeses.

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia
info: info@edoardopatrone.com +39 0324 199 0047

Scheda tecnica- 25/01/2026