



## Azienda Agricola Edoardo Patrone

*Il territorio in cui crediamo*

### Valli Ossolane DOC Rosso *Vigna Vagna*

#### 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. Fermentazione Malolattica: sì in modo naturale, a fine fermentazione alcolica

**AFFINAMENTO:** in botte di rovere di Slavonia da 15 HL per 6 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



18°C



0,75l / 1,5l / 3l

#### 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.

**Malolactic fermentation:** naturally, at the end of alcoholic fermentation

**AGEING:** in Slavonian oak barrels of 15 HL for 6 months, with a stop on the lees removed with the batonnage technique

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** Garnet colour, with complex bouquets of forest floor, hazelnut, smoke, toast, tomato leaves, dried plum, and black fruit aromas. 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



18°C



0,75l / 1,5l / 3l



**Azienda Agricola Edoardo Patrone**

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia

[www.edoardopatrone.com](http://www.edoardopatrone.com)