



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

GALESA

VALLI DI PORTO PINO IGT

| | |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UVE: | Vitigno autoctono bianco. |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Cordone speronato. |
| RESA: | 50-55 quintali/ettaro. |
| VINIFICAZIONE: | Le uve provengono dalla selezione delle migliori parcelle dei vigneti aziendali. Dopo la macerazione pellicolare di 12 ore il mosto fermenta e affina in tonneaux per 6 mesi. Una frazione viene invece fatta fermentare con le bucce. L'assemblaggio viene fatto ulteriormente affinare per almeno 15 mesi prima in vasca e poi in bottiglia. |
| COLORE: | Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. |
| PROFUMO: | Vigoroso e al tempo stesso elegante, si presenta al naso con un approccio esotico, dalle intense note fruttate di mango, papaya e pompelmo rosa, che si alternano a sentori di erbe come melissa ed elicriso, ad accenni minerali di pietra focaia e a una sfumatura di spezie dolci. |
| GUSTO: | Al palato si distende con coinvolgente dinamicità e autorevolezza, la freschezza ne mantiene vibrante la beva, mentre l'intreccio degli aromi fruttati con le note di erbe aromatiche e di spezie colorano di luce mediterranea la sensazione retrofattiva innervata nel lungo finale dalla infiltrante sapidità. |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI: | San Pietro con carciofi, pasta con le sarde, faraona al limone e risotto ai formaggi. |
| GRADO ALCOLICO: | 14% vol. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 10-12 °C |
| FORMATO: | 750 ML |

