

Galà

VERKOSTUNG

GESCHMACK

Im Gaumen harmonisch, komplex und raffiniert. Alternative zur reintonigen Weintraube des Merlots.

DÜFTE

Als Jungwein entfaltet er wohlriechende Düfte, dunkelbeeriges, würziges Bouquet.

Als reifer Wein entwickelt er eine leichte Note nach schwarzem Pfeffer.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:

Merlot, Gamaret,
Garanoir, Gallotta

Ursprungsbezeichnung:

Indicazione Geografica Tipica

Qualifizierung:

IGT

Farbe:

Rot mit purpurnen Reflexen

Typologie:

Wein, Rot

Herkunft:

Gemeinde Contone, (2 km
vom Lago Maggiore, Locarno)
Gambarogno, Tessin, Schweiz

Alkohol-Volumen:

12.5% Vol.

WEINKUNDE

BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren und vertikalen Stahlwannen.

Die Trauben werden einer 8-stündigen Kaltmazeration unterzogen, um ihre natürliche Frische und ihren charakteristischen fruchtigen Duft optimal zur Entfaltung zu bringen. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu extrahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Täglich mehrere Zyklen der Verarbeitung der Schalen, um die Tannine zu erweichen. Umfüllung in thermoregulierte horizontale Inox-Stahlwannen.

Die malolaktische Gärung wird abgeschlossen.

Umfüllung in thermoregulierte Inox-Stahlwannen für mindestens 6 Monate. Vor der Abfüllung erfolgt eine Filtrierung der Maische und eine Assemblage zwischen den verschiedenen Stahlwannen.



Galà

Die malolaktische Gärung: erfolgt in thermoregulierten
Inox-Stahltanks
Der Reifeprozess: erfolgt in Stahlfässern
Die Veredelung
Reifezeit in der Flasche: mindestens 6 Monate

FLASCHE

Flaschen Typ: Bordeaux
Das Alterungspotential: 8 Jahre
Material Pfropf: Kork DIAM garantiert ohne
Korkengeschmack
Weinberg Rebstock: Merlot, Gamaret, Garanoir,
Gallotta
Terrain: frisch, tief und sandig
Verarbeitung: Methode der integrierten
Produktion
Anbausystem: Guyot doppelt und einfach
Ertrag pro Hektar: 90 q (65 Hektoliter)
Erntezeit: September
Leseart: von Hand

VERPACKUNG

**Anzahl Flaschen
pro Schachtel:** 6

EMPFEHLUNGEN

Milder Wein mit seidigen Tanninen, eignet sich bestens zu
einer Tessiner Platte, einem Sommergrill und Frischkäse.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 16°C serviert.