

# Galà



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### GUSTO

Vino equilibrato, complesso e raffinato. Alternativa al classico monovitigno Merlot.

### PROFUMI

Da giovane: profumi fragranti, sensazioni di frutta nera matura.

Da maturo: evolve in una leggera nota speziata di pepe nero.

## INFORMAZIONI DI BASE

<b>Vitigno:</b>	Merlot, Gamaret, Garanoir, Gallotta
<b>Denominazione:</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Classificazione:</b>	IGT
<b>Colore:</b>	Rosso violaceo
<b>Tipologia vino:</b>	Rosso
<b>Zona di provenienza:</b>	Comune di Contone (2 km dal lago di Locarno), Gambarogno, Ticino, Svizzera
<b>Grado alcolico:</b>	12.5% Vol.

## VINIFICAZIONE

### DESCRIZIONE

Vendemmia manuale al giusto stato di maturazione.

Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in vinificatori orizzontali e vasche in acciaio verticali a controllo automatico della temperatura.

Prima macerazione delle bucce a freddo per 8 ore per esaltare i profumi freschi.

Riscaldamento massa a 26°C per estrazione di colore e inizio fermentazione alcolica.

Cicli giornalieri di lavorazione delle bucce per avere tannini morbidi. Svinatura in vasche inox termoregolate.

Viene portata a termine la fermentazione malolattica.

Travasato in vasche inox per almeno 6 mesi.

Assemblaggio tra le diverse vasche e filtraggio prima dell'imbottigliamento.

# Galà

---

<b>Fermentazione Malolattica:</b>	svolta in botti di acciaio inox termoregolate
<b>Maturazione: Affinamento minimo in bottiglia:</b>	acciaio 6 mesi

## BOTTIGLIA

<b>Tipo di bottiglia:</b>	Bordolese
<b>Potenziale d'invecchiamento:</b>	8 anni
<b>Materiale turacciolo:</b>	sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

## VIGNA

<b>Vitigno:</b>	Merlot, Gamaret, Garanoir, Gallotta
<b>Tipologia terreno: Lavorazione:</b>	fresco, profondo e sabbioso Metodi della Produzione Integrata
<b>Sistema di coltivazione: Resa per ettaro:</b>	Guyot doppio e semplice 90 q (65 Hl)
<b>Tempi di vendemmia: Metodo di raccolta:</b>	Settembre manuale

## CONFEZIONAMENTO

**Numero di bottiglie per scatola:** 6

## ABBINAMENTI

Morbido con buoni tannini, perfetto con salumeria tipica Ticinese, grigliate estive, formaggini freschi.

## SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 16°C.