

GALANDIN 2022 (IGP VENEZIA GIULIA ROSATO)

Questo Pinot grigio ramato è un vino che nasce dalla tradizione sfondando lo schema del vino bianco, per questo il nome GALANDIN che in friulano significa fighetto ma elegante e raffinato, così infatti si presenta questo vino.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



UVE

Pinot grigio

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 42 anni

N° di ceppi per ettaro: 3300

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 40 q.li

Vendemmia: Manuale, a fine Agosto



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono messe a macerare a freddo (8°C) per 3 giorni in modo da estrarre aromi e colore. Segue la pressatura con gli antichi torchi di legno. Il mosto viene successivamente decantato a freddo e poi fermentato a temperatura controllata attorno ai 18°C. Finita la fermentazione rimane in affinamento, con batonnage settimanale, sui suoi lieviti integrali fino all'imbottigliamento, nel mese di Giugno successivo alla vendemmia.

SENSAZIONI:

Colore ramato che ricorda il rame, la buccia di cipolla. Al **naso** risulta complesso con un bel sentore di mela renetta, pera, fiori bianchi e qualche nota di idrocarburo. In **bocca** è elegante e con un bel retrogusto intenso e morbido.

ABBINAMENTI:

Si abbina molto bene con tutti i primi piatti a base di pesce, ma anche grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini, zuppe e antipasti in genere. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-12°C

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)