

GALANA



CLASSIFICAZIONE

Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Colli del Limbara.

PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare; suolo di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Carignano, Cagnulari, uve a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

In rosso, pigiatura soffice, fermentazione completa nelle proprie vinacce 15 giorni.

INVECCHIAMENTO

Botti di legno 13 mesi, affinamento in bottiglia 10-15 mesi.

CARATTERISTICHE

Colore: rubino molto intenso, nuances violacee.

Olfatto: intenso, profumo di piccoli frutti di sottobosco, note vanigliate.

Gusto: secco, caldo, sapido di gran corpo, morbido, elegante.

SERVIZIO

Temperatura 18-20 °C, scaraffatura 1 ora prima della mescita.

FORMATO

0,75 l, 1,5 l, 3 l.

CLASSIFICATION

IGT (Typical Geographical Indication) red Colli del Limbara.

PLACE OF ORIGIN

Gallura, elevation 300/450 m asl; weathered granite soil.

GRAPE VARIETIES

Cabernet, Sauvignon, Sangiovese, Carignano, Cagnulari and other red grapes.

VINIFICATION TECHNIQUE

Red, soft crushing, pomace maceration for 15 days.

AGING

Wood casks for 13 months, further development in the bottle for 10-15 months.

TASTING NOTES

Colour: deep ruby red with purple tinges.

Nose: intense, hints of forest fruits, vanilla notes.

Palate: dry, warm, rich with excellent body, mellow, elegant.

SERVING

Serving temperature 18-20 °C, let breathe in a decanter 1 hour before serving.

SIZE

0.75 lt, 1.5 lt, 3 lt.