

COSTE DELLA SESIA D.O.C. Rosso

Galliano



NOTE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC NOTES

Colore: rosso con tonalità rubine.

Colour: ruby red.

Naso: note di piccoli frutti rossi e piacevoli sentori speziati.

Nose: red fruits suggestions with pleasantly spicy hints.

Palato: intenso, morbido e rotondo. Piacevolmente fresco con finale lievemente minerale e retronasale di spezie dolci.

Palate: mouth filling, soft and well rounded. Pleasantly fresh with a lightly mineral finish and sweet spices backnose.

Abbinamenti: risotti, carni brasate, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Pair with: risotto dishes, braised meat, games, medium-to-long-seasoned cheeses.

Temperatura di servizio: 18 °C

Serving temperature: 18°C

UVE E VINIFICAZIONE

GRAPES AND VINIFICATION

Varietà: Nebbiolo 60% - Croatina 25% - Barbera 15%

Varietals: Nebbiolo 60% - Croatina 25% - Barbera 15%

Età delle vigne: 16 anni per Croatina e Vespolina, 20 anni per Barbera

Vines age: Nebbiolo and Croatina 16 years, Barbera 20 years

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Planting density per acre: 3,500 vines

Resa per ettaro: 60 q

Yield per acre: 2,400 kg

Vendemmia: manuale in cassette, fine settembre per Croatina e Barbera, ottobre per Nebbiolo.

Harvest: manual in crates, Croatina and Barbera at the end of September, Nebbiolo in October.

Metodo di vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio con macerazione di 15-20 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

Vinification method: alcoholic fermentation in stainless steel vessels with 15 to 20-day skin contact, followed by malolactic fermentation.

Invecchiamento: Nebbiolo 12 mesi in botte di rovere francese da 22hl - Croatina e Barbera 12 mesi in barrique di terzo passaggio in rovere francese - assemblaggio finale.

Ageing: Nebbiolo 12 months in 22 hl French oak barrels, Croatina and Barbera 12 months in used French oak barriques. Blend follows.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.

Refining: 12 months in bottle.