



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

GALESA

VALLI DI PORTO PINO IGT

UVE:	Vitigno autoctono bianco.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Questo bianco autoctono insiste su depositi alluvionali e arenarie eoliche cementate a tessitura sabbioso/argillosa, originati nel pleistocene. Si tratta di suoli caratterizzati da reazione su-balcalina, ben strutturati, con buona presenza di scheletro, elevata dotazione di calcio, magnesio e potassio.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Manuale con raccolta in cassetta tra fine agosto e inizio settembre.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono solo diraspate e la fermentazione viene avviata con il mosto a contatto delle bucce per 5 giorni, per essere completata in botti di rovere, dove rimane ad affinare per 6 mesi. Seguono 15 mesi di maturazione tra acciaio e bottiglia.
COLORE:	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
PROFUMO:	Vigoroso e al tempo stesso elegante, si presenta al naso con un approccio esotico, dalle intense note fruttate di mango, papaya e pompelmo rosa, che si alternano a sentori di erbe come melissa ed elicriso, ad accenni minerali di pietra focaia e a una sfumatura di spezie dolci.
GUSTO:	Al palato si distende con coinvolgente dinamicità e autorevolezza, la freschezza ne mantiene vibrante la beva, mentre l'intreccio degli aromi fruttati con le note di erbe aromatiche e di spezie colorano di luce mediterranea la sensazione retrolfattiva innervata nel lungo finale dalla infiltrante sapidità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	San Pietro con carciofi, pasta con le sarde, faraona al limone e risotto ai formaggi.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
FORMATO:	750 ML

