



GALETTA

Spumante Rosato IGP Puglia



Galetto è uno spumante rosé - Extra dry, di media struttura e di estrema versatilità. Le uve Aglianico gli conferiscono buona personalità, sentori di piccoli frutti rossi e tanta mineralità.

VENDEMMIA

Grappoli raccolti a mano, pressatura soffice entro 6 ore dalla vendemmia. Vendemmia fine Settembre.

SPUMANTIZZAZIONE

Separazione del mosto fiore, trasferimento in autoclave. Presa di spuma già a partire dal mosto.

FERMENTAZIONE

1[^] Fermentazione: Circa 8-10 giorni a 16 °C
2[^] Fermentazione: Circa 5-6 giorni a 10 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

No

AFFINAMENTO

Affinamento in autoclave per circa 6 mesi. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene filtrato, segue un breve affinamento in bottiglia di 1 mese prima della vendita.

SOLFITI

~ 60 -70 mg/l.

POTENZIALE EVOLUTIVO

2 - 3 anni

RESIDUO ZUCCHERINO

13 g/l

Note di degustazione

Colore rosa tenue, intenso e brillante. Il perlage si presenta abbastanza fine e di buona persistenza. Il naso si apre subito con sentori di piccoli frutti rossi, poi si amplia con cenni floreali. Bouquet pulito e abbastanza inteso. Al palato risulta uno spumante poco aggressivo grazie alla presenza del residuo zuccherino e alla pungezza non eccessiva dell'anidride carbonica. Un bilanciamento che si ritrova anche sotto il profilo gustativo, poiché il ritorno fruttato è ben supportato da una certa mineralità, che rendono Galetto uno spumante dall'incredibile facilità di beva e versatilità.

Abbinamenti

Spumante Rosé - Extra dry dalla buona struttura. Il perlage fine e la sua mineralità lo collocano tra gli spumanti estremamente versatili.

ABBINAMENTO TECNICO Risotto al salmone.

ABBINAMENTO DEL CUORE Baccalà fritto.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Club Sandwich classico.

“METTI IN FRESCO. STAPPA. BEVI.”



GALETTA

Spumante Rosato IGP Puglia



Galetto is a medium-bodied rosé sparkling wine - Extra dry that has extreme versatility. Aglianico grapes give it a good personality, small notes of red fruits, and a lot of freshness.

HARVEST	Hand-picked grapes, light pressed within 6 hours of harvest. Harvest period mid-September.
PRODUCTION	Only the first must got from the light pressed of grapes is moved into the autoclave. The 1st and 2nd fermentation become in this autoclave.
FERMENTATION	1st Fermentation: About 8-10 days at 16 °C 2nd Fermentation: About 5-6 days at 10 °C
MALOLACTIC FERMENTATION	No
AGING	About 6 months of refinement in an autoclave. After bottling, the wine is filtered and then rests for another month in the cellar before being marketed.
SULFITES	~ 60 -70 mg/l.
AGEING POTENTIAL	2 - 3 years
DOSAGE	13 g/l

Tasting Notes

Intense and bright pale pink color. The nose immediately perceives notes of red fruit and then hints of fresh flowers emerge. On the palate, Galetto is not too aggressive, thanks to its dosage, and an SO₂ that is not too strong. It has a good balance because the fruity is balanced with good minerality, characteristics that make the Galetto an incredibly easy to drink and versatile wine.

Food Pairing

Rosé sparkling wine - Extra dry with good body. The perlage is subtle and thanks to its minerality it is extremely versatile.

TECHNICAL PAIRING Risotto with salmon.

"HEART PAIRING" Fried codfish.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Classic Club Sandwich.

"COLD IT. UNCORK IT. DRINK IT."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
GALETTO	BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	POLILAMINATO-ALLUMINIO	C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO
	GABBIETTE PER TAPPI SPUMANTE	ACCIAIO	FE40	RACCOLTA ACCIAIO
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				