2021 Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:
Galotta è una nuova varietà sviluppata da Agroscope a Pully (Svizzera). È stata realizzata nel 1981 a partire dalle varietà Ancellotta (Italia settentrionale) e Gamay. L'obiettivo era quello di ottenere una varietà simile al Gamay, ma con un colore più intenso. Il Domaine des Follatères si trova vicino al ginocchio del Rodano a Fully, terra di loess e fango. Questa regione, situata ai piedi della riserva naturale di Follatères, gode di un microclima eccezionale. Il vino è caratterizzato da un colore molto intenso, da aromi di frutta nera, da un carattere corposo al palato e da tannini robusti. Si consiglia la decantazione (aerazione).
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.2 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Galotta
Numero di articolo:	1315521

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Galotta
Maturità:	fino a 2028
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.2 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch