



2022 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:	Benoît Dorsaz
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1315522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Galotta Clos Folatères

Fully Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.