



# E GALÉE

## e Galée

VAL POLCEVERA VERMENTINO DOC

« Il Vermentino, vino prediletto del Genovesato. Un vitigno così prezioso non poteva restare ignoto in Italia, e quando si aprì al commercio con le Americhe presero a lavorarlo onde renderlo capace a sostenere quel viaggio... »

- **Denominazione:** Val Polcevera Vermentino DOC
- **Formato:** 0,75l
- **Tipologia:** Bianco
- **Uve:** Vermentino
- **Affinamento:** In acciaio
- **Temperatura di servizio:** 8 – 10°C.
- **Abbinamento:** Piatti a base di pesce – Carni bianche – Ottimo come aperitivo

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSITE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

### NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un colore giallo paglierino riflessi verdognoli. Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di mela verde e fiori d'arancio, emergono poi sentori secondari vegetali verdi e sensazioni minerali. In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello, questa sensazione è data dalla sua straordinaria freschezza è percepibile un lieve e piacevole fondo sapido-amarognolo. La piacevole struttura e persistenza è anche sostenuta dalla componente minerale che conferisce un fondo sapido-amarognolo.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fine, caratteristico, delicato con sentori fruttati e floreali complessi.

**Gusto:** Secco, sapido, armonico, intenso, complesso, minerale con acidità equilibrata.

### SCHEDA TECNICA

La produzione di uve media è di 90 q.li \ha, ottenuti con potature corte e cernita in fase vendemmiale che viene effettuata nelle ore più fresche della giornata, le uve appena raccolte sono stoccate in celle frigo per il controllo delle temperature fino alla soffice e attenta pressatura per prevenire ogni ossidazione e preservare tutti gli aromi tipici delle preziose uve.

È vino giovane e di pronta beva con intensi ed espressivi profumi ottenuti con una particolare e prolungata sosta sulle fecce fini a basse temperature.

Un esempio di territorialità ed eleganza.