

GALESTRO

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve per la produzione di questo vino provengono dai migliori vigneti coltivati sulle colline toscane.

Suolo: caratterizzato dalla presenza di galestro, una roccia di colore grigio che caratterizza i suoli della regione Toscana.

Altitudine: da 150 a 300 metri sul livello del mare.



Uvaggio

Trebbiano, Malvasia e Chardonnay



Annata 2019

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 1990



Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo essere state raccolte e diraspate, vengono raffreddate per poi essere pressate con delicatezza. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termo-controllati.

Gradazione alcolica: 12.5%



Note di degustazione

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Aroma: al naso emergono profumi di fiori di campo accompagnate da note fruttate.

Degustazione: al palato è fragrante, piacevolmente fresco con un finale di note agrumate. Abbastanza persistente.



Punti chiave

- Galestro è l'omaggio di Ruffino al suolo toscano, è la firma di una grande azienda vinicola ad un vino profumato e beverino che ha saputo fare da ponte tra la vecchia e nuova Toscana del vino bianco.
- Galestro è un vino versatile, piace per la sua facilità di beva, è perfetto come aperitivo ed è superbo abbinato con antipasti e piatti a base di pesce.
- Galestro, un vino nato dalle uve bianche del Chianti che ha saputo innovare nel tempo le tecniche di vinificazione in bianco. La Toscana ad oggi vanta dei vini bianchi capaci di capire il mercato e adatti anche ad un consumatore più giovane.

