

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | Egger-Ramer Südtirol

NOME | Gewürztraminer DOC - Alpino

UVAGGIO | Gewürztraminer autoctono 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Vigneti selezionati di Bolzano e San Paolo - Appiano (BZ)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Con antipasti gustosi, salami, pesce e crostacei alla griglia, formaggio. Ottimo anche come aperitivo.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 8°-10°

DESCRIZIONE

Colore giallo brillante con lievi riflessi rossastri. Aroma fresco, ampio e delicato con note floreali, profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Egger-Ramer Südtirol

NOME | Schiava Gentile DOC - Alpino

UVAGGIO | Schiava gentile 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Vigneto selezionato di San Paolo-Appiano/
Magröll (BZ)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ottimo come antipasto, con specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, con carni bianche e formaggi dolci. Vino adatto anche fuori pasto.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 12°

DESCRIZIONE

La Schiava è un vino tipico dell'Alto Adige. È di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Egger-Ramer Südtirol

NOME | Kristan / Lagrein Gries DOC - Mediterran

UVAGGIO | Lagrein 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Vigneto selezionato di Bolzano-Gries (BZ)
Vigna Kristan

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in grandi
botti di rovere per 10 mesi. Affinamento in
barrique 225 lt. per 10 mesi.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Con selvaggina, volatili, formaggio stagionato.

GRADAZIONE | 13,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Colore rosso ciliegia medio con riflessi rosso rubino. Profumo ricco e fruttato, floreale e speziato con note di cuoio, catrame e cacao. Gusto corposo, morbido, dal finale terroso.

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | Egger-Ramer Südtirol

NOME | Moscato Giallo DOC - Alpino

UVAGGIO | Moscato giallo 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Vigneto selezionato di Bolzano-Laives (BZ)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Vino da aperitivo dal gusto speziato da abbinare a leggeri stuzzichini, pietanze al cucchiaino così come freschi antipasti.

GRADAZIONE | 13% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10°

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino, aromatico con profumi di noce moscata e pesca matura, risulta al palato aromatico, secco e fresco.