

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | Abrigo Giovanni

NOME | Langhe Arneis "Sa Mai" DOC

UVAGGIO | Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Assemblaggio di uve provenienti da due diversi vigneti nel comune di Diano d'Alba (CN)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Da provare con zuppe, antipasti leggeri, crudité, insalatine con carni bianche e formaggi cremosi.

GRADAZIONE | 13% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10°-12°

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino intenso, dotato di aromi prevalentemente floreali e fruttati, camomilla e pesca in prima linea. Vino corposo con buona acidità, in bocca è tondo, di buon equilibrio e persistenza.

Con l'affinamento di un paio d'anni in bottiglia il Sà Mai acquisisce aromi di frutta secca e nocciole.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Abrigo Giovanni

NOME | Dolcetto di Diano d'Alba "Sori dei Crava"
DOCG

UVAGGIO | Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Diano d'Alba (CN)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Sugeriamo di provarlo con la carne cruda Piemontese, antipasti caldi, flan, parmigiano, pasta e pasta fresca.

GRADAZIONE | 14% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto e dei vini rossi giovani e fruttati. Ciliegia selvatica, amarena e piccoli frutti rossi sotto spirito si combinano a piccole note di tè, fieno e mandorle.

Secco ed avvolgente, la trama tannica è in buona armonia con l'acidità e sostiene il sorso rendendolo particolarmente longilineo e persistente. Il finale ammandorlato chiude l'assaggio, non lasciando spazio a dubbi sulla purezza varietale.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Abrigo Giovanni

NOME | Barbera d'Alba Marmineola DOC

UVAGGIO | Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Assemblaggio di uve dei due vigneti situati nei comuni di Grinzane Cavour e Diano d'Alba (CN)

AFFINAMENTO | Vasche di cemento

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Si abbina con salumi, secondi a base di carne di maiale e formaggi freschi o stagionati. Da provare anche con pesci dalle carni grasse.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei allo stadio giovanile, rosso granato con il passare degli anni. Apertura elegante e floreale, petali di rosa si fondono con piccole ciliegie selvatiche e fresche erbe di campo. Al sorso è molto fruttato, acidità fine e medio corpo.