

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Bruna Grimaldi

NOME | Nebbiolo d'Alba Bonurei DOC

UVAGGIO | Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Nei Comuni di Roddi, Diano d'Alba e Sinio – Bricco del Gallo (CN)

AFFINAMENTO | In tonneaux e botti grandi per 12-15 mesi

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Pasta all'uovo, pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media/lunga stagionatura.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Nebbiolo è sinonimo di eleganza, quella che si ricerca in questo vino che vuole essere l'espressione giovane e fresca di questo vitigno. È 100% Nebbiolo, proveniente da vigneti sui confini della zona del Barolo. Esprime profumi floreali, con accenni alla frutta matura e alle spezie.

Tannini eleganti che si fondono con la struttura, trovando un armonioso equilibrio con l'affinamento

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Bruna Grimaldi

NOME | Barolo Camilla DOCG

UVAGGIO | Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Nel Comune di Grinzane Cavour, MGA Raviolle e Borzone; nel Comune di La Morra, MGA Roere di Santa Maria (CN)

AFFINAMENTO | 24-30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e qualche tonneaux di rovere francese. Segue lungo affinamento in bottiglia.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Da accompagnare a piatti strutturati e ricchi, quali secondi di carne, selvaggina, stufati, e formaggi stagionati.

GRADAZIONE | 15% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Camilla è il un Barolo classico, nasce dall'assemblaggio di terroirs differenti ma simili per espressione di carattere nel vino. Rappresenta l'armonia e l'equilibrio del Barolo tradizionale. I profumi sono ampi e floreali, con variegata sfumature di spezie. Un palato gentile con tannini fini in equilibrio con la struttura, tipico, che sa farsi apprezzare in giovane età per chi ama l'energia del Barolo e che esprime i suoi massimi dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Bruna Grimaldi

NOME | Dolcetto d'Alba DOC

UVAGGIO | Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Nei Comuni di Grinzane Cavour e Alba (CN)

AFFINAMENTO | Affinamento in vasche di cemento di 70 anni

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ideale con aperitivi, pane salumi e affettati, antipasti, insalate, pasta al pomodoro e carni bianche

GRADAZIONE | 14% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°-18°

DESCRIZIONE

Il Dolcetto ha un rapporto secolare con la Langa, che lo colloca sulla tavola quotidianamente: “non è un vero pasto se non c'è un bicchiere di Dolcetto”. Il nome si riferisce alle caratteristiche dell'uva, dal sapore dolce e invitante, non al vino che invece è sempre secco. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi intensi, vinosi, di frutta rossa, mora, lampone. Al palato è secco, di buona struttura, morbido e piacevolmente fresco, con un finale finemente tannico e unico.