

# SÉLECTION GALLIANÓ



**CANTINA** | Metinella

**NOME** | Ombra - Toscana Bianco IGT

**UVAGGIO** | Trebbiano, Malvasia e uve autoctone del territorio

**ZONA DI PRODUZIONE** | Montepulciano (SI)

**AFFINAMENTO** | Vasche d'acciaio

**FORMATO** | 750ml

**ABBINAMENTI** | Abbinamento ideale con antipasti, pesce, frutti di mare e semplicemente come aperitivo

**GRADAZIONE** | 12,5% vol.

**TEMPERATURA** | Da servire a 8°-10°

## DESCRIZIONE

---

Di colore giallo paglierino limpido, floreale. Fruttato e fresco all'olfatto, con i ricordi di fiori gialli e di camomilla in particolare che si abbinano alla frutta a polpa gialla, per poi essere completati da delicate note agrumate. L'assaggio è equilibrato e scorrevole, persistente e gradevolmente sapido in chiusura.

# SÉLECTION GALLIANÓ



**CANTINA** | Metinella

**NOME** | Rossodisera - Rosso di Montepulciano DOC

**UVAGGIO** | Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo 10%,

**ZONA DI PRODUZIONE** | Montepulciano (SI)

**AFFINAMENTO** | Affinato 10 mesi in botti di rovere

**FORMATO** | 750ml

**ABBINAMENTI** | Formaggi, anche freschi, salumi, carni, selvaggina e primi piatti

**GRADAZIONE** | 13,5% vol.

**TEMPERATURA** | Da servire a 16°-18°

## DESCRIZIONE

---

Si presenta alla vista di un bel rosso rubino. Il naso si apre su gradevoli note floreali, che richiamano soprattutto la violetta mammola, poi seguita da toni fruttati di mora, prugna e marasca. La bocca è armonica e di buon corpo, ben presente nella trama tannica, leggermente sapida nel finale e di buona lunghezza.

# SÉLECTION GALLIANÓ



**CANTINA** | Metinella

**NOME** | Burberosso - Vino Nobile di Montepulciano  
DOCG

**UVAGGIO** | Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo 5%,  
Mammolo 5%

**ZONA DI PRODUZIONE** | Montepulciano (SI)

**AFFINAMENTO** | Almeno 18 mesi in grandi botti di legno e affi-  
nato in bottiglia

**FORMATO** | 750ml

**ABBINAMENTI** | Formaggi a tutti i livelli di stagionatura, con primi  
piatti impegnativi, carni, selvaggina, insaccati.  
Ottimo da meditazione

**GRADAZIONE** | 14% vol.

**TEMPERATURA** | Da servire a 20°

## DESCRIZIONE

Alla vista è di un bel rosso rubino con riflessi purpurei, intenso e carico. Il bouquet olfattivo è complesso e articolato, giocato inizialmente su note floreali di violetta e fruttate di mora, lamponi e ribes, poi sorretto da richiami speziati. Pieno ed equilibrato il sorso, leggermente sapido e ben presente nella trama tannica. Ottimo in lunghezza.