

G A L A R E J

ASTI
DOCG
MILLESIMATO



Moscato bianco



Langa albese
e astigiana



terreno biancastro
ricchi di marne calcaree e
con un pH fortemente alcalino



300-400m slm



Sud, sud-ovest



14% vol, di cui 7 vol
già svolto



7 °C



0,75 L

SCHEMA TECNICA

Vinificazione: l'uva viene immessa direttamente nelle presse. Un ciclo di pressatura molto delicato consente di estrarre dagli acini solamente il mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo, separandolo dalla fase solida presente nel mosto. La fermentazione si avvia quando la temperatura raggiunge i 18 °C e viene arrestata quando sono raggiunti i 3 gradi alcolici. A questo punto il Galarej viene stoccato in serbatoi di acciaio alla temperatura di 0 °C per un periodo di affinamento che dura circa un mese. Dopo questo periodo il vino viene trasferito in un serbatoio a pressione, dove avviene la presa di spuma utilizzando i soli zuccheri naturali provenienti dalla maturazione dell'uva (metodo "ancestrale").

Affinamento: al termine della fermentazione Galarej rimane a contatto con le fecce fini di fermentazione per quasi sei mesi per ottenere una maggiore complessità aromatica e per aumentare la sensazione di armonia e pienezza.

SCHEMA ORGANOLETTICA

La selezione dei vigneti e l'attenta scelta dell'epoca di vendemmia consentono a questo Asti di sviluppare un'incredibile personalità. L'utilizzo di tecniche recuperate dalla tradizione, unite all'esperienza di Fontanafredda, permettono di riscoprire un Asti dai profumi e dai sapori che ricordano gli acini di moscato maturo. Il risultato è uno spumante che appena versato si presenta con una schiuma fitta e densa che gradualmente scopre un bel colore

giallo paglia con riflessi verdi. Al naso è un'esplosione di aromi, che ricordano i fiori di tiglio, d'acacia, di biancospino e d'arancio, i frutti bianchi molto maturi come la pesca e la susina le spezie come la salvia, il rosmarino ed il miele millefiori. In bocca le bollicine del perlage si sviluppano con una trama fitta che lascia presto il posto alla sensazione di freschezza e di dolcezza. Il retrogusto è lunghissimo ed è dominato da una incredibile sensazione di fragola.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo nel fuori pasto, a tavola si fa apprezzare come ideale compagno di molti dessert, al coltello più che al cucchiaino, soprattutto se a sapore più delicato. Ottimo con la frutta.



G A L A R E J

ASTI
DOCG
MILLESIMATO



White Moscato



Langa albese
and astigiana



white sedimentary-type
soil rich in calcareous marl and
highly alkaline



300-400m asl



south, south-west



14% vol potential,
7 vol effective



7 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: grapes are put directly in the press. A very delicate pressing allows only the highest quality must to be extracted from the grapes. This is then left to clear in cold conditions thereby separating it from the pomace. Fermentation starts as the temperature reaches 18°C and is stopped as the alcohol content reaches 3%. The Galarej is then transferred into stainless steel vats at 0°C for about one month of aging and afterwards put into a pressurised container where refermentation begins. This natural process, known as the "Metodo Ancestrale", occurs because of the presence of natural sugars left after the partial alcoholic fermentation.

Ageing: after fermentation the

Galarej is left on the fine lees for about 6 months allowing a more complex bouquet to develop and improving the feeling of balance and fullness.

TASTING NOTES

Careful selection of the vineyards and attention to timing of the harvest period means that this Asti develops an incredible personality. By going back to traditional techniques and combining them with the experience of Fontanafredda we have produced an Asti with the aromas and flavours reminiscent of mature Moscato grapes. The result is a sparkling wine that forms a rich, thick foam which gradually reveals a nice straw-yellow colour with green highlights. The bouquet is an

explosion of aromas - limetree flowers, acacia, gooseberry and orange, mature peaches and plums. Sage, rosemary and multiflower honey are also present. On the palate the bubbles form a thick coating which soon melts into a feeling of freshness and sweetness. Aftertaste is very long and dominated by an amazing taste of strawberries.

PAIRINGS

Although very pleasant alone, Galarej is the perfect accompaniment to lots of desserts, especially those with a delicate flavour. Great with fruit.

