

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## FLORA

### PINOT BIANCO RISERVA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

#### Area di produzione

Per questo vino utilizziamo solo uve accuratamente selezionate, vendemmiate su terreni particolarmente vocati con rese minime. La gran parte delle uve proviene dalle nostre zone di produzione di Girlan, caratterizzate da terreni morenici molto ricchi di scheletro (roccia porfirica) che conferiscono al vino il suo tipico aroma, pienezza e persistenza. Le uve restanti provengono dalla microzona Eppan Berg nel comune di Appiano, più fresca rispetto a Girlan (il sole tramonta prima). Terreni limo-argillosi su roccia calcarea conferiscono al vino freschezza e sapidità.

#### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfiocatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 12 e 15 hl con successiva (parziale) fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi, 6 mesi in serbatoi d'acciaio inox e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato come Riserva.

#### Note sensoriali e suggerimenti

È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Girlan. Al naso esprime note di ananas e frutta matura. Vino elegante, persistente unita ad una ottima acidità e freschezza. Vino che promette una straordinaria longevità. Vino molto versatile che si accompagna bene a molte pietanze.

Annata	2021
Microzona	Girlan, Eppan Berg
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico (vol%)	14
Acidità totale (g/l)	5,93
Zuccheri residui (g/l)	1,4
Invecchiamento (anni)	10

