

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PINOT BIANCO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve vengono coltivate nella sottozona "Girlan" sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfiocatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox ed affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Bianco dá grappoli compatti dagli acini piccoli di colore verdastro. È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Girlan. L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed il sapore vivace fanno del Pinot Bianco il vino ideale per l'aperitivo e accompagna ottimamente le carni bianche ed il pesce.

Annata	2023
Microzona	Girlan
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	70
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	6
Zuccheri residui (g/l)	1,7
Invecchiamento (anni)	3

