

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

I terreni argillosi di media pesantezza nella sottozona "Girlan" come ad Egna e nella sottozona "Mazon" nella Bassa Atesina, il clima caldo dell'estate con notevoli sbalzi termici ed il clima mite in inverno, favoriscono nel modo migliore la crescita del Gewürztraminer. Le diverse altitudini dei siti dei vigneti contribuiscono all'armonico e gioioso sapore di questo vino.

Vinificazione

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

Note sensoriali e suggerimenti

Un aroma fine, intenso, supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso, caratterizzano questo vino. La "nouvelle cuisine" offre molte opportunità per esaltare le caratteristiche di questo vino.

Annata	2023
Microzona	sottozone "Girlan" e "Mazon" e Egna
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	63
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	5,84
Zuccheri residui (g/l)	3,6
Invecchiamento (anni)	3

