

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## MÜLLER THURGAU

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

### Area di produzione

La maggioranza delle uve vengono coltivate nei pressi di Bolzano all'entrata della Valle Isarco ad un'altezza di 500 - 800 m s.l.m. su dei terreni sabbiosi a base di porfido. Le rimanenti 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 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

Il Müller Thurgau è il risultato di un incrocio tra Riesling e Sylvaner. Il grappolo è rado ed ha acini profumati di colore verde-giallognolo. Un delicato cenno di noce aromatica e la sua moderata acidità sono molto apprezzati. Questo vino si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.

Annata	2023
Microzona	Valle d'Isarco e sottozona "Girlan"
Uve	Müller Thurgau
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	77
Contenuto alcolico (vol%)	13
Acidità totale (g/l)	5,88
Zuccheri residui (g/l)	1,9
Invecchiamento (anni)	3

