

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA CUVÉE

CABERNET MERLOT RISERVA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve provengono in parte dalla zona di Gírlan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Ed in parte dalla Bassa Atesina dove troviamo terreni sabbiosi, caldi e profondi. Queste componenti costituiscono la base qualitativa per questa Cuvée di carattere

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (18-20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 20 mesi in piccole botti di rovere (barrique). Dopo essere stato assemblato il vino viene affinato per ulteriori 8 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato come Riserva.

Note sensoriali e suggerimenti

Rosso rubino intenso, vinoso e molto gradevole in bocca. Leggere note balsamiche di rosmarino e timo. Sicuramente un vino importante da pasto, particolarmente adatto agli arrostiti, cacciagione ed ai formaggi nostrani piccanti.

Annata	2022
Microzona	Gírlan, Cortaccia
Uve	Cabernet, Merlot
Come servirlo (°C)	16-18°
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico (vol%)	14,0
Acidità totale (g/l)	5,66
Zuccheri residui (g/l)	0,3
Invecchiamento (anni)	10

