

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA

SAUVIGNON

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve migliori provengono dalle tre sottozone "Girland", "Montiggl" e "Eppan Berg" a 500 m s.l.m. La combinazione diversa dei terreni di produzione, dall'argilla, al calcareo e ghiaioso, conferiscono al vino un carattere unico.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox e grandi botti di rovere senza fermentazione malolattica per 8 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il vitigno bianco Sauvignon viene coltivato in Alto Adige da oltre un secolo. Il profumo intenso di ortica e sambuco e la freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino. La mineralità e la fresca acidità si equilibrano con corpulenza e aromi nel gusto. Si adatta bene per accompagnare piatti di pesce, frutti di mare, asparagi e carni bianche.

Annata	2022
Microzona	sottozone "Girland", "Montiggl" e "Eppan Berg"
Uve	Sauvignon
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico (vol%)	14,5
Acidità totale (g/l)	6,4
Zuccheri residui (g/l)	0,6
Invecchiamento (anni)	8

