

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

MARNA
CHARDONNAY
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve che compongono questo vino provengono da vigneti selezionati, situati nell'Oltradige ad un'altitudine di tra i 450 e i 530 metri. La particolare composizione dei terreni - caratterizzati da ghiaia e terreni argillosi con depositi di calcare - dà il nome al vino.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poste in piccoli contenitori. Dopo la pressatura a grappolo intero, il mosto viene chiarificato per sedimentazione naturale. La fermentazione è condotta per metà in vasche d'acciaio, e per metà in botti di legno dove viene svolta anche una parziale fermentazione malolattica. Per entrambe le parti, segue poi un affinamento sulle fecce fini per 6 mesi. Il vino completa, infine, la sua maturazione in bottiglia prima della commercializzazione.

Note sensoriali e suggerimenti

I terreni argillosi, le basse rese e la vinificazione delicata portano nel bicchiere molta freschezza, una buona struttura e il carattere unico dell'origine. Lo Chardonnay Marna è versatile e si abbina in modo eccellente ad antipasti vegetariani, a ricchi piatti di pesce e anche a carni bianche.

Annata	2023
Microzona	Girlan
Uve	Chardonnay
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	5,85
Zuccheri residui (g/l)	2,8
Invecchiamento (anni)	5

