

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PATRICIA

PINOT NOIR

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve per questo vino provengono dalle nostre 3 sottozone di Pinot Nero: "Girland", "Mazon" e "Pinzon". I vigneti sono situati ad un'altitudine tra 380 e 530 metri s.l.m e sono caratterizzati, da un lato, da depositi morenici su roccia porfirica vulcanica e, dall'altro, da terreni calcarei argillosi esposti ad ovest.

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 (12-15 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 12 mesi in grandi botti di rovere (50hl) e 6 mesi in bottiglia.

Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino. Aroma intenso con note di ciliegia, marasca e lampone. Questo vino si presenta con tanta freschezza ed un finale succoso. Grazie alla sua struttura vellutata, si sposa perfettamente con un'ampia varietà di piatti di carne.

Annata	2022
Microzona	sottozone "Girland", "Mazon", "Pinzon"
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	14-16°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	5,69
Zuccheri residui (g/l)	0,2
Invecchiamento (anni)	8

