

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## TRATTMANN

### PINOT NOIR RISERVA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

#### Area di produzione

Le uve per questo vino provengono dai nostri migliori e più vecchi vigneti delle sottozone Mazon e Girlan. Questi vigneti sono particolarmente adatti grazie alle condizioni microclimatiche e all'età delle viti, il quale hanno mostrato per decenni. La maggior parte delle uve proviene da Mazon, dove troviamo terreni profondi di argilla e calcare. La seconda parte proviene dai nostri vigneti più vecchi a Girlan, dove troviamo un deposito morenico su roccia porfirica vulcanica.

#### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. L'uva - 10% vinificato a grappolo intero - viene passata per gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (20-24 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 12 mesi in barrique e piccole botti di legno (12 hl). Seguono 8 mesi di affinamento in grandi botti di legno (70 hl). Infine, il vino fa un ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

#### Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino con leggere sfumature granate. Profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. Il vino si presenta molto delicato, vinoso con un'eccellente struttura e persistenza. Particolarmente adatto agli arrostiti, selvaggina ed ai formaggi piccanti.

Annata	2022
Microzona	Mazon, Girlan
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	14-16°
Resa (hl/ha)	39
Contenuto alcolico (vol%)	14,5
Acidità totale (g/l)	5,93
Zuccheri residui (g/l)	0,3
Invecchiamento (anni)	12

