

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PINOT GRIGIO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve vengono coltivate nella sottozona "Girlan" sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfiocatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox ed affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Grigio dà grappoli piccoli dagli acini di color ruggine, quasi brunastro. Sullo stesso ceppo si trovano talvolta uve di Pinot Bianco e Grigio, che appartengono alla stessa famiglia dei Pinot della Borgogna. Il suo sapore è delicato e morbido. Si accompagna molto bene ad asparagi, pesce e carni delicate.

Annata	2023
Microzona	Girlan
Uve	Pinot Grigio
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	70
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	6,28
Zuccheri residui (g/l)	1,6
Invecchiamento (anni)	3

