

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PLATT & RIEGL

PINOT BIANCO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Per questo vino utilizziamo le migliori uve del vitigno Pinot Bianco che vengono coltivate nell'Oltradige a ca. 450 – 550 m s.l.m., in vigneti ben areati. 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 la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Il 50% del mosto viene fermentato a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, ed il 50% viene fermentato in grandi botti di rovere (50 hl.). Dopo la fermentazione alcolica per la parte in legno avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sui lieviti fini per 6 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Bianco dà grappoli compatti dagli acini piccoli di colore verdastro. È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Gírlan. Grazie al suo carattere delicato, fresco e nel contempo pieno, il Platt&Riegl Pinot Bianco si accompagna bene alle più svariate occasioni. Si abbina benissimo ad antipasti e piatti di pesce ed è molto apprezzato come aperitivo.

Annata	2023
Microzona	sottozone "Gírlan" e "Eppan Berg"
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	5,8
Zuccheri residui (g/l)	1,9
Invecchiamento (anni)	5

