

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA Pinot Noir Riserva

Alto Adige DOC

Area di produzione

Le uve per questo vino provengono dalle nostre 3 sottozone di Pinot Noir: "Girlan", "Mazon" e "Pinzon". I vigneti accuratamente selezionati sono particolarmente adatti per le loro caratteristiche microclimatiche. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 380 e 530 metri s.l.m. e provengono, 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 riempito per gravità in tini di acciaio per la fermentazione alcolica (20-22 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 12 mesi in barrique (70%) e piccole botti di legno da 12 hl. (30%). Il vino fa un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino. Caratterizzato da aromi freschi di frutti di bosco e amarena. Il vino si presenta elegante e fruttato. Tannino molto vellutato e delicato con un finale di lunga durata. Si abbina molto bene con le carni bianche, gli arrostiti, ma anche con il pesce alla griglia.

Annata	2022
Microzona	Girlan, Pinzon, Mazon
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	10 - 12 °C
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico	15 % vol.
Acidità totale (g/l)	5,89
Zuccheri residui (g/l)	0,3
Invecchiamento (anni)	10 anni

