

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## FLORA

### CHARDONNAY

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

#### Area di produzione

Le uve scelte per questo straordinario vino provengono dalla zona di Gírlan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m., da diversi vigneti di età compresa tra i 15 e 20 anni. Il sistema di allevamento è a guyot. 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. Dopo la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 12 e 15 hl con successiva fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.

#### Note sensoriali e suggerimenti

Di elegante struttura e bella consistenza, con note fruttate intense. Ottima struttura, sapido e minerale di lunga persistenza al palato. Si consiglia l'abbinamento con raffinate pietanze, carni comprese.

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Annata                    | 2022       |
| Microzona                 | Gírlan     |
| Uve                       | Chardonnay |
| Come servirlo (°C)        | 12-14°     |
| Resa (hl/ha)              | 46         |
| Contenuto alcolico (vol%) | 14         |
| Acidità totale (g/l)      | 6,22       |
| Zuccheri residui (g/l)    | 1,7        |
| Invecchiamento (anni)     | 8          |

