

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Curlan

Chardonnay Riserva · Alto Adige DOC

Area di produzione

Anni di ricerca e innumerevoli prove di vinificazione di piccolissime quantità di vino sono state la pietra angolare di questo vino. Le uve provengono da 2 parcelle selezionate nella sottozona "Girlan", situate sulle colline "Gschleier" e "Schreckbichl" tra 450-500 m.s.l.m..

L'esposizione dei vigneti è a est e ovest, coprendo una superficie totale di 1 ha complessivo. Le viti hanno un'età di 20-25 anni e crescono su terreni leggeri ben areati, ricchi di ghiaia, formati da depositi morenici su roccia porfirica vulcanica.

Vinificazione

L'uva ben matura viene raccolta a mano all'inizio di ottobre e conferita in piccoli contenitori. Dopo la pressatura immediata del grappolo intero, il mosto viene chiarificato dalle fecce per sedimentazione naturale. La fermentazione alcolica, malolattica e il successivo invecchiamento sui lieviti avvengono per 12 mesi in barrique, di cui 1/3 in legno nuovo e 2/3 in legni usati. Dopodiché avviene un altro affinamento per 8 mesi in tini d'acciaio, sempre sui lieviti, e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Note sensoriali e suggerimenti

Il colore è giallo dorato intenso con aromi di agrumi, pesca e una parte finale salata. Il vino si presenta elegantemente e ha una struttura complessa con una bellissima freschezza e sapidità. Il finale è lungo e molto persistente. Questo vino accompagna perfettamente piatti raffinati sia di pesce, ma anche di carni bianche.

Annata	2021
Microzona	Girlan
Uve	Chardonnay
Come servirlo (°C)	10-12
Resa (hl/ha)	31
Contenuto alcolico (vol%)	14
Acidità totale (g/l)	6,28
Zuccheri residui (g/l)	0,75
Invecchiamento (anni)	20

