

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Girland

Pinot Noir Riserva · Alto Adige DOC

Area di produzione

Anni di ricerche approfondite e innumerevoli prove di vinificazione di piccolissime quantità di vino sono state la pietra angolare di questo vino. Le uve per questo vino provengono da 3 parcelle selezionate nella sottozona "Girland", a 500m sul livello del mare. I vigneti sono rivolti rispettivamente a est e a ovest e coprono una superficie totale di 1,2 ettari. Le viti di 20-25 anni crescono su terreni poveri e ghiaiosi, formati da depositi morenici su roccia porfirica vulcanica.

Vinificazione

Le uve completamente mature sono raccolte a mano a metà settembre e consegnate in piccoli contenitori. Dopo la diraspatura, le uve vengono immerse per gravità in tini di acciaio dove avviene la fermentazione (25 giorni). Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in barrique per 20 mesi. Il vino fa un ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Rosso rubino intenso con aromi di frutti di bosco, amarene e una pronunciata speziatura alle erbe. Il vino è elegante e voluminoso allo stesso tempo. Ha una struttura complessa con tannini ben sviluppati e sapidi. Questo vino accompagna i piatti principali a base di carne rossa, arrosto e selvaggina. Eccellente con formaggi stagionati.

Annata	2021
Microzona	Girland
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	14-15°
Resa (hl/ha)	27
Contenuto alcolico (vol%)	14
Acidità totale (g/l)	5,57
Zuccheri residui (g/l)	0,1
Invecchiamento (anni)	15-20

