

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Vigna Ganger

Pinot Noir Riserva · Alto Adige DOC

Area di produzione

Dal 2008 eravamo alla ricerca di un "Cru" particolarmente vocato alla produzione di questa nobile varietà di origine francese. Dopo anni di ricerche e svariate prove di microvinificazione, abbiamo scelto la Vigna "Ganger". Un vigneto monopole, situato proprio a Mazon ad un'altitudine di 360 – 380 metri sul livello del mare, con netta esposizione a sud-ovest e pendenze del 3%–5%, caratterizzato da un microclima unico e terreni profondi con argilla in superficie e substrato calcareo.

Vinificazione

L'uva selezionata e ben matura viene raccolta manualmente a metà settembre e riposta in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. L'uva - di cui un quinto vinificato a grappolo intero - viene passata per gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (25 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta si procede con l'affinamento per 20 mesi in barrique e successivamente ad un ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Colore: Rosso rubino intenso, Profumo: Sentori di frutta matura, ciliegia e marasca, frutti di bosco, in particolare lampone e una leggera nota di marzapane, Gusto: Elegante e raffinato, molto persistente, con buona acidità e sapidità. Ha un'ottima struttura e tannini morbidi ed equilibrati. Abbinamenti: Accompagna con eleganza secondi piatti a base di carni rosse, arrostiti e selvaggina.

Annata	2021
Microzona	Mazon
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	14-15°
Resa (hl/ha)	20
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	5,47
Zuccheri residui (g/l)	0
Invecchiamento (anni)	15-20

