

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Patricia Pinot Noir

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve per questo vino provengono dalle nostre 3 sottozone di Pinot Nero, ad un altitudine di 380-530m, e sono caratterizzati da un lato dai depositi morenici su roccia porfida vulcanica nell'Oltradige, e dall'altro, da terreni calcarei argillosi esposti ad ovest nelle zone collinare della Bassa Atesina.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione alcolica (12-15 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 12 mesi in grandi botti di rovere (50hl) e 6 mesi in bottiglia.

Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino. Aroma intenso con note di ciliegia, marasca e lampone. Questo vino si presenta con tanta freschezza ed un finale succoso. Grazie alla sua struttura vellutata, si sposa perfettamente con un'ampia varietà di primi piatti della cucina italiana, come anche con la carne bianca.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige & Bassa Atesina (380-530m)
Uve	Pinot Noir
Come servirlo (°C)	14-16°
Resa (hl/ha)	56 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5.%
Acidità totale (g/l)	5,70 g/l
Zuccheri residui (g/l)	1,1 l
Invecchiamento (anni)	8 anni

