

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Flora Pinot Noir Riserva

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Le uve per questo vino provengono dalle nostre classiche microzone di Pinot Noir. I vigneti accuratamente selezionati sono particolarmente adatti per le loro caratteristiche microclimatiche. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 380 e 530 metri s.l.m. e provengono, da un lato, dall'Oltradige con depositi morenici su roccia porfirica vulcanica e, dall'altro, dalla Bassa Atesina con terreni calcarei argillosi esposti ad ovest.

### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene riempito per gravità in tini di acciaio per la fermentazione alcolica (20-22 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 12 mesi in barrique (70%) e piccole botti di legno da 12 hl. (30%). Infine avviene un affinamento per altri 6 mesi in botti grandi ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

### Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino. Caratterizzato da aromi freschi di frutti di bosco e amarena. Il vino si presenta elegante e fruttato. Tannino molto vellutato e delicato con un finale di lunga durata. Si abbina molto bene con le carni bianche, gli arrostiti, ma anche con il pesce alla griglia.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige & Bassa Atesina (380-530m)
Uve	Pinot Noir
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	46 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	5,86 g/l
Zuccheri residui	0,3 g/l
Invecchiamento	10 anni

