

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Chardonnay

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve per questo vino derivano dalle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di circa 450m s.l.m., e dalla Bassa Atesina ad un'altitudine inferiore di 300-400m, in vigneti ben areati. Questa combinazione di suoli, roccia porfirica vulcanica da un lato e terreni calcarei ghiaiosi dall'altro, conferisce a questo vino il suo carattere particolare.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Avvengono una pigiatura delicata e la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio inox con successivo affinamento sui lieviti fini.

Note sensoriali e suggerimenti

La coltivazione del vitigno Chardonnay ha una lunga tradizione per la Cantina Girlan. L'aroma si presenta particolarmente fine e delicato, il corpo pieno, elegante e vivace al palato fanno dello Chardonnay un apprezzato vino d'aperitivo. Inoltre si abbina molto bene ad antipasti, diversi piatti di pesce e carne bianca.

Annata	2025
Zona di produzione	Oltradige & Bassa Atesina (300-450m)
Uve	Chardonnay
Come servirlo	10-12 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	6,28 g/l
Zuccheri residui	0,9 g/l
Invecchiamento	3 anni

