

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Gschleier Alte Reben Vernatsch

Alto Adige DOC

Zona di produzione

„Gschleier“ è sicuramente una delle zone di viticoltura altoatesine più rinomate. Infatti le nostre vigne vantano un'età tra gli 80 e 110 anni, una unicità nella viticoltura altoatesina. Le vigne si trovano ad un'altezza di 450 m s.l.m., su terreni di conformazione calcarea, argillosa e ghiaiosa, su roccia porfirica. La posizione e l'esposizione del pendio garantiscono un'insolazione ottimale che fa nascere un vino pieno, con un grande potenziale d'invecchiamento.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione alcolica (15-20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Note sensoriali e suggerimenti

Vernatsch unica nel suo genere, elegante, corposa e con tannini fruttati accompagnati da una sapidità meravigliosa. Vino con un potenziale d'invecchiamento eccezionale. Per le sue caratteristiche questo vino si abbina semplicemente alla „buona cucina“.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige (450m)
Uve	Vernatsch (Schiava)
Come servirlo	12 - 14 °C
Resa	46 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	5,81 g/l
Zuccheri residui	0,8 g/l
Invecchiamento	10 anni

