

# GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

## Pinot Grigio

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Le uve provengono dalle zone collinare dell'Oltradige, ad un'altitudine di 400-500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale e caratterizzato dal porfido vulcanico.

### 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 avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio inox con successivo affinamento sui lieviti fini.

### Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Grigio dà grappoli piccoli dagli acini di color ruggine, quasi brunastro. Sullo stesso ceppo si trovano talvolta uve di Pinot Bianco e Grigio, che appartengono alla stessa famiglia dei Pinot della Borgogna. Il suo sapore è delicato e morbido. Si accompagna molto bene ad asparagi, diversi piatti di pesce e carni delicate.

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Annata             | 2024                 |
| Zona di produzione | Oltradige (400-500m) |
| Uve                | Pinot Grigio         |
| Come servirlo      | 10-12 °C             |
| Resa               | 70 hl/ha             |
| Contenuto alcolico | 13,5 vol.%           |
| Acidità totale     | 6,13 g/l             |
| Zuccheri residui   | 1,5 g/l              |
| Invecchiamento     | 3 anni               |

