

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Marna Chardonnay

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve che compongono questo vino provengono da vigneti selezionati, situati nell'Oltradige ad un'altitudine di tra i 350 e i 450 metri. La particolare composizione dei terreni - caratterizzati da ghiaia e terreni argillosi con depositi di calcare - dà il nome "Marna" al vino.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poste in piccoli contenitori. Dopo la pressatura a grappolo intero, il mosto viene chiarificato per sedimentazione naturale. La fermentazione alcolica è condotta per 40% in tini d'acciaio, e per 60% in botti di legno dove viene svolta anche una parziale fermentazione malolattica. Per entrambe le parti, segue poi un affinamento sulle fecce fini per 7 mesi. Il vino completa la sua maturazione in bottiglia prima della commercializzazione.

Note sensoriali e suggerimenti

I terreni argillosi, le basse rese e la vinificazione delicata portano nel bicchiere molta freschezza, una buona struttura e il carattere unico dell'origine. Il Marna Chardonnay è versatile e si abbina in modo eccellente ad antipasti vegetariani, a ricchi piatti di pesce, ma anche a carni bianche.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (350-450m)
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo	10-12 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	6,16 g/l
Zuccheri residui	2,1 g/l
Invecchiamento	5 anni

