

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	2025
Zona di produzione	Oltradige (400-500m)
Uve	Pinot Grigio
Come servirlo	10-12 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	13,0 vol.%
Acidità totale	6,05 g/l
Zuccheri residui	1,2 g/l
Invecchiamento	3 anni

