

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PASITHEA ORO

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Tutte le uve per la produzione di questo vino provengono da un singolo vigneto ubicato a Montiggl nelle vicinanze del Lago di Monticolo. La particolare caratteristica del vigneto contribuisce allo sviluppo della putredine nobile, che permette a creare un grande vino dolce.

Vinificazione

La vendemmia viene eseguita a mano in piccoli contenitori a dicembre. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione per 6 mesi in piccole botti di rovere con successivo affinamento nelle medesime botti per ulteriori 15 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Aromi di frutta secca, albicocche mature e cotogno compongono la sinfonia dei profumi, completati da un pizzico fresco d'agrumi. In bocca il vino è morbido, pieno con una dolcezza accentuata e persistente nel finale. La vendemmia tardiva Pasithea Oro si beve come vino da dessert con dolci, ma si abbina anche perfettamente con formaggi erboranti, stagionati e piccanti. Un piacere unico.

Annata	2022
Microzona	Montiggl
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	15
Contenuto alcolico (vol%)	12
Acidità totale (g/l)	9,09
Zuccheri residui (g/l)	235,1
Invecchiamento (anni)	10

