

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Trattmann Pinot Noir Riserva

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve per questo vino provengono dai nostri migliori e più vecchi vigneti delle zone collinare della Bassa Atesina e dell'Oltradige. Queste vigne sono particolarmente adatti grazie alle condizioni microclimatiche e all'età delle viti, il quale hanno mostrato per decenni. La maggior parte delle uve proviene dal lato est della Bassa Atesina, ad un'altitudine di 380 - 430 metri dove troviamo terreni profondi di argilla e calcare. La seconda parte proviene dalla zona collinare dell'Oltradige, a 500m s.l.m. con depositi morenici su roccia porfirica vulcanica.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. L'uva - 10% vinificato a grappolo intero - viene passata per gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione alcolica (20-24 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 12 mesi in barrique e piccole botti di legno (12 hl). Seguono 8 mesi di affinamento in grandi botti di legno (70 hl). Infine, il vino fa un ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Colore rosso rubino con leggere sfumature granate. Profumi intensi e complessi con sentori di frutta matura, ciliegia e marasca. Il vino si presenta molto delicato, vinoso con un'eccellente struttura e persistenza. Particolarmente adatto agli arrostiti, selvaggina ed ai formaggi piccanti.

Annata	2023
Zona di produzione	Bassa Atesina & Oltradige (380-550m)
Uve	Pinot Noir
Come servirlo	12 - 14 °C
Resa	39 hl/ha
Contenuto alcolico	14,0 vol.%
Acidità totale	5,81 g/l
Zuccheri residui	0,2 g/l
Invecchiamento	12 anni

