

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Curlan Chardonnay Riserva

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Anni di ricerca e innumerevoli prove di vinificazione di piccolissime quantità di vino sono state la pietra angolare di questo vino. Le uve provengono da 2 parcelle selezionate nella sottozona "Girlan", situate sulle colline "Gschleier" e "Schreckbichl" tra 450-500 m.s.l.m.. L'esposizione dei vigneti è a est e ovest, coprendo una superficie totale di 1 ha complessivo. Le viti hanno un'età di 20-25 anni e crescono su terreni leggeri ben areati, ricchi di ghiaia, formati da depositi morenici su roccia porfirica vulcanica.

### Vinificazione

L'uva ben matura viene raccolta a mano a metà settembre e conferita in piccoli contenitori. Dopo la pressatura immediata del grappolo intero, il mosto viene chiarificato dalle fecce per sedimentazione naturale. La fermentazione alcolica, malolattica e il successivo invecchiamento sui lieviti avvengono per 12 mesi in barrique, di cui 1/3 in legno nuovo e 2/3 in legni usati. Dopodiché avviene un altro affinamento per 8 mesi in tini d'acciaio, sempre sui lieviti, e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

### Note sensoriali e suggerimenti

Il colore è giallo dorato intenso con aromi di agrumi, pesca e una parte finale salata. Il vino si presenta elegantemente e ha una struttura complessa con una bellissima freschezza e sapidità. Il finale è lungo e molto persistente. Questo vino accompagna perfettamente piatti raffinati sia di pesce, ma anche di carni bianche.

Annata	2022
Zona di produzione	Girlan (450-500m)
Uve	Chardonnay
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	31 hl/ha
Contenuto alcolico	14,5 vol.%
Acidità totale	6,38 g/l
Zuccheri residui	1,4 g/l
Invecchiamento	20 anni

