

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Piz Rosé Pinot Noir

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Il Piz Rosé Pinot Noir proviene dalle parcelle di Pinot Nero situate alle altitudini più elevate della Cantina Girlan, tra i 550 e i 650 metri s.l.m. Il nome “Piz” deriva dal ladino e significa “cima”, un chiaro riferimento all’origine alpina di questo vino. I vigneti, prevalentemente esposti a est, favoriscono una maturazione lenta e conferiscono al rosato il suo brillante colore rosa salmone e una marcata freschezza alpina.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in modo selettivo e trasportate in cantina in piccole cassette. Dopo la diraspatura, le presse vengono riempite delicatamente per gravità. Il mosto rimane a contatto con le bucce solo per alcune ore, al fine di estrarre un colore tenue e aromi fruttati raffinati. L’affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox sulle fecce fini, senza svolgimento della fermentazione malolattica, per preservare freschezza e tensione. L’imbottigliamento ha luogo nella primavera dell’anno successivo.

Note sensoriali e suggerimenti

Nel calice, il Piz Rosé Pinot Noir si presenta di un luminoso rosa salmone. Il bouquet è elegante e nitido, con note di ribes rosso fresco, lampone e mirtillo rosso. Al palato è equilibrato e armonioso, sostenuto da una vivace acidità e da una piacevole leggerezza. Vino ideale come aperitivo e compagno perfetto delle giornate estive, si abbina con grande versatilità ad antipasti di pesce, piatti mediterranei leggeri e cucina raffinata.

Annata	2025
Zona di produzione	Oltradige (550-650m)
Uve	Pinot Noir
Come servirlo	10-12 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	12,5 vol.%
Acidità totale	6,3 g/l
Zuccheri residui	0,1 g/l
Invecchiamento	5 anni

