

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pinot Bianco

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve vengono coltivate sulle colline dell'Oltradige, ad un'altitudine di 450-500 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. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox ed affinamento sui lieviti fini sempre in tini d'acciaio inox.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Bianco dá grappoli compatti dagli acini piccoli di colore verdastro. È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Gírlan. L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed un sapore vivace fanno del Pinot Bianco il vino ideale per l'aperitivo. Inoltre si abbina molto bene a diversi antipasti, oltre che a molti piatti di pesce.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (450-500m)
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo	10-12 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	13,0 vol.%
Acidità totale	6,09 g/l
Zuccheri residui	1,9 g/l
Invecchiamento	3 anni

