

# 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 Girlan. 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             | 2025                 |
| 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     | 6,13 g/l             |
| Zuccheri residui   | 1,8 g/l              |
| Invecchiamento     | 3 anni               |

