

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Platt & Riegl Pinot Bianco

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Per questo vino utilizziamo esclusivamente uve selezionate del vitigno Pinot Bianco, coltivate nell'Oltradige su un altitudine di 450 – 550 metri, in vigneti ben areati. La combinazione dei diversi terreni di produzione - da suoli ricchi di argilla, calcare e ghiaia a dei terreni porfidi vulcanici - conferiscono al vino un carattere unico.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Il 40% del mosto viene fermentato a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, ed il 60% invece fermenta in grandi botti di rovere (50 hl.). In alcuni di questi botti segue la fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini dura 7 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Pinot Bianco é il vitigno da bacca bianca più diffuso per la Cantina Girlan. Grazie al suo carattere delicato, fresco e nel contempo pieno, il Platt&Riegl Pinot Bianco si accompagna bene alle più svariate occasioni: si abbina benissimo ad antipasti e piatti di pesce, ma è anche molto apprezzato come aperitivo.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (450-550m)
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo	10-12 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	6,39 g/l
Zuccheri residui	1,7 g/l
Invecchiamento	5 anni

