

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Flora Gewürztraminer

Alto Adige DOC

Area di produzione

Un terzo delle uve scelte per questo straordinario vino provengono dalla sottozona "Girland" sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m., da diversi vigneti di età compresa tra i 10 e 15 anni. Due terzi invece provengono dalla Bassa Atesina - Cortaccia. La combinazione dei terreni di produzione da ghiaiosi ad argillosi e ricchi di minerali, danno a questo vino un carattere unico.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox senza fermentazione malolattica per 8 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il profumo intenso e aromatico e il suo carattere pieno e morbido richiedono piatti dal forte sapore. Lo consigliamo in abbinamento a crostacei, formaggi saporiti e dolci come per esempio lo strudel.

Annata	2023
Microzona	Oltradige & Bassa Atesina (280-400m)
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico	14,5
Acidità totale (g/l)	5,25
Zuccheri residui (g/l)	3,5
Invecchiamento (anni)	8

