

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Fass Nr. 9 Vernatsch

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

I vigneti sono situati nell'Oltradige, ad un'altitudine di 400-500m su colline moreniche dell'epoca glaciale caratterizzate dal porfido vulcanico. La posizione e l'esposizione del pendio garantiscono un'insolazione ottimale che, insieme al terreno morenico-ghiaioso, fa nascere un vino elegante, con un buon potenziale di invecchiamento.

### Vinificazione

La vendemmia di queste uve che provengono da vigneti con un'età media di 30 anni, avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Diraspatura e fermentazione alcolica delle uve in tini d'acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per 6 mesi in grandi botti di rovere.

### Note sensoriali e suggerimenti

Il carattere delicato del Vernatsch e la concentrazione di tannini vellutati fanno del "Fass Nr. 9" un vino straordinario: facile da bere e complesso con una persistenza piacevolmente armoniosa. Era il primo Vernatsch che è riuscito ad essere inserito sulle liste dei vini dei ristoranti di alta qualità già negli anni '60. La nostra scelta delle migliori parcelle, nonché una limitazione restrittiva della quantità, ha conferito al "Fass Nr. 9" un ruolo pionieristico in tempi senza regolamento DOC. Consigliato con primi piatti tipici dell'Alto Adige come canederli o Schlutzkrapfen, carne bianca o una merenda con del affettato.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (400-500m)
Uve	Vernatsch (Schiava)
Come servirlo	12-17 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	12,5 vol. %
Acidità totale	4,92 g/l
Zuccheri residui	1,0 g/l
Invecchiamento	6 anni

