

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Flora Pinot Bianco Riserva

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Per questo vino utilizziamo solo uve accuratamente selezionate, vendemmate su terreni particolarmente vocati con rese minime. Le uve provengono dalle zone collinare dell'Oltradige. In parte, i suoli sono morenici su profido vulcanico che conferiscono al vino il suo tipico aroma, pienezza e persistenza. Dall'altra troviamo terreni limo-argillosi su roccia calcarea che conferiscono al vino freschezza e sapidità.

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. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere francese da 12 e 15 hl con successiva (parziale) fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi, 6 mesi in in serbatoi d'acciaio inox e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato come Riserva.

Note sensoriali e suggerimenti

Pinot Bianco é il vitigno di bacca bianca più diffuso a Gírlan. Al naso esprime note di ananas e frutta matura. Vino elegante, persistente unita ad una ottima acidità e freschezza. Vino che promette una straordinaria longevità. Vino molto versatile che si accompagna bene a molte pietanze.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige (450-550m)
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	46 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol%
Acidità totale	5,95 g/l
Zuccheri residui	1,1 g/l
Invecchiamento	10 anni

