

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Flora Chardonnay

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Le uve scelte per questo straordinario vino provengono dalla zona collinare dell'Oltradige, ad un'altitudine di 450 - 500 m s.l.m., da diversi vigneti di età compresa tra i 18 e 25 anni. Il sistema di allevamento è a guyot. Il terreno di produzione è ricco di minerali, su formazioni moreniche di porfido vulcanico.

### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 12 e 15 hl con successiva fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.

### Note sensoriali e suggerimenti

Di elegante struttura e bella consistenza, con note fruttate intense. Ottima struttura, sapido e minerale di lunga persistenza al palato. Si consiglia l'abbinamento con raffinate pietanze, carni composte.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige (450 - 550m)
Uve	Chardonnay
Come servirlo	12-14 °C
Resa	46 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	6,25 g/l
Zuccheri residui	1 g/l
Invecchiamento	8 anni

