

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FASS NR. 9

VERNATSCH

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

I vigneti intorno al paese di Gírlan ed al borgo di Colterenzio si trovano a 450 metri d'altitudine su colline moreniche dell'epoca glaciale. 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 delle uve in tini d'acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica affinamento per 5 mesi nella grande botte 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 lusso già negli anni '60. La nostra scelta dei migliori vigneti, 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	2023
Microzona	Gírlan
Uve	Vernatsch
Come servirlo (°C)	12-14°
Resa (hl/ha)	70
Contenuto alcolico (vol%)	13
Acidità totale (g/l)	4,67
Zuccheri residui (g/l)	1
Invecchiamento (anni)	6

