

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Vigna Ganger Pinot Noir

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Dal 2008 eravamo alla ricerca di un "Cru" particolarmente vocato alla produzione di questa nobile varietà di origine francese. Dopo anni di ricerche e svariate prove di microvinificazione, abbiamo scelto la Vigna "Ganger". Un vigneto monopole, situato proprio a Mazzon ad un'altitudine di 360 - 380 metri sul livello del mare, con netta esposizione a sud-ovest e pendenze del 3%-5%, caratterizzato da un microclima unico e terreni profondi con argilla in superficie e substrato calcareo.

### Vinificazione

L'uva selezionata e ben matura viene raccolta manualmente a metà settembre e riposta in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. L'uva - di cui un terzo vinificato a grappolo intero - viene passata per gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (25 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta si procede con l'affinamento per 20 mesi in barrique e successivamente ad un ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

### Note sensoriali e suggerimenti

Colore: Rosso rubino intenso, Profumo: Sentori di frutta matura, ciliegia e marasca, frutti di bosco, in particolare lampone e una leggera nota di marzapane, Gusto: Elegante e raffinato, molto persistente, con buona acidità e sapidità. Ha un'ottima struttura e tannini morbidi ed equilibrati. Abbinamenti: Accompagna con eleganza secondi piatti a base di carni rosse, arrostiti e selvaggina.

Annata	2022
Zona di produzione	Mazon (360-380m)
Uve	Pinot Noir
Come servirlo	14 - 15 °C
Resa	25 hl/ha
Contenuto alcolico	14,5 vol.%
Acidità totale	5,9 g/l
Zuccheri residui	0,1 g/l
Invecchiamento	15-20 anni

