

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Patricia Pinot Noir

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren "klassischen" Blauburgunder-Anbaugebieten. Die Rebestände liegen auf einer Höhe zwischen 380 und 530 m ü.d.M. und stammen einerseits von Moränenablagerungen auf vulkanischem Porphyrgestein im Überetsch, und andererseits von lehmigen Kalkböden in den östlichen Hügellagen des Unterlands.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mittels Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt, wo die rund 20-tägige alkoholische Gärung stattfindet. Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 12-monatige Reifung im großen Holzfass (50 hl). Der Wein wird für weitere 6 Monate in der Flasche gelagert.

Weinportrait

Dieser Wein hat eine rubinrote Farbe, sowie ein intensives Aroma mit Anklängen nach Süß-, Sauerkirsche und Himbeeren. Er weist eine gute Säurestruktur auf und präsentiert sich saftig im Abgang. Dank seiner strukturierten und samtigen Fülle passt dieser Wein hervorragend zu italienischen Vorspeisen, Pizza und weißem Fleisch.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch & Unterland (380-530m)
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur	14-16 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	13,5. %
Gesamtsäure	5,70 g/l
Restzucker	1,1 /l
Lagerfähigkeit	8 Jahre

