

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Pasithea Oro Gewürztraminer

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Le uve per la produzione di questo vino provengono da un singolo vigneto ubicato nell'Oltradige. La particolare caratteristica del vigneto contribuisce allo sviluppo della muffa nobile ("Botrytis Cinerea"), che permette a creare un grande vino dolce.

### Vinificazione

La vendemmia viene eseguita a mano in piccoli contenitori a dicembre. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione alcolica per 6 mesi in barrique con successivo affinamento nelle medesime botti per ulteriori 15 mesi.

### Note sensoriali e suggerimenti

Aromi di frutta secca, albicocche mature e cotogno compongono la sinfonia dei profumi, completati da un pizzico fresco d'agrumi. In bocca il vino è morbido, pieno con una dolcezza accentuata e persistente nel finale. La vendemmia tardiva Pasithea Oro si beve come vino da dessert con dolci, ma si abbina anche perfettamente con formaggi erboranti, stagionati e piccanti. Un piacere unico.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (450-500m)
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	15 hl/ha
Contenuto alcolico	11,0 %
Acidità totale	10,66 g/l
Zuccheri residui	185,0 g/l
Invecchiamento	15 anni

