

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

FLORA Pinot Bianco Riserva

Alto Adige DOC

Area di produzione

Per questo vino utilizziamo solo uve accuratamente selezionate, vendemmiate su terreni particolarmente vocati con rese minime. La gran parte delle uve proviene dalle nostre zone di produzione di Gírlan, caratterizzate da terreni morenici molto ricchi di scheletro (roccia porfirica) che conferiscono al vino il suo tipico aroma, pienezza e persistenza. Le uve restanti provengono dalla microzona Eppan Berg nel comune di Appiano, più fresca rispetto a Gírlan (il sole tramonta prima). Terreni limo-argillosi su roccia calcarea conferiscono al vino freschezza e sapidità.

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 (parziale) fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi, 6 mesi in in serbatoi d'acciaio inox e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato come Riserva.

Note sensoriali e suggerimenti

È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Gírlan. Al naso esprime note di ananas e frutta matura. Vino elegante, persistente unita ad una ottima acidità e freschezza. Vino che promette una straordinaria longevità. Vino molto versatile che si accompagna bene a molte pietanze.

Annata	2022
Microzona	Gírlan, Eppan Berg
Uve	Pinot Bianco
Come servirlo (°C)	10 - 12 °C
Resa (hl/ha)	46
Contenuto alcolico	14,5 % vol.
Acidità totale (g/l)	6,1
Zuccheri residui (g/l)	1,3
Invecchiamento (anni)	10 anni

