ACQUISTATO IL .....

"448 slm" Bianco Cuvée Vigneti Dolomiti IGT 2025 2024

Super intrigante e ruffiano



La Vigna

Terreno Il nome "448 s.l.m." indica il posizionamento geografico del maso storico della Cantina Girlan, il quale è situato su 448 m d'altitudine. In questo vino vengono raggruppati i vitigni storici della nostra zona di produzione. Qui, i terreni sono ricchi di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

Sensazioni Freschezza e profumi delicati, acidità ed equilibrio con una leggera nota aromatica contraddistinguono questo vino. Ideale

come vino da aperitivo.

Super intrigante e ruffiano, questo bianco targato Girlan nasce da un taglio di Pinot Bianco al 50%, con Chardonnay e Sauvignon. Difficile immaginare nulla di più piacevole e centrato. Il nome "448 s.l.m." indica il posizionamento geografico del maso della Cantina Girlan che si trova, appunto, a 448 metri d'altitudine. Vendemmia manuale in cassetta per le diverse varietà che vengono presto conferite in cantina per essere lavorate prima che possano perdere la loro naturale freschezza. Vinificazione semplice e accurata a temperatura controllata, il vino riposa per un certo tempo sui suoi lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox, acquisendo complessità e spessore. Si scopre, così, un vino fresco e caratterizzato da profumi delicati. In bocca è ben equilibrato, tra acidità naturale e ricchezza del frutto. Il tutto reso ancora più piacevole da una leggera nota aromatica.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Girlan e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Girlan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821