ACQUISTATO IL .....

"448 slm" Rosso Cuvée Vigneti Dolomiti IGT 2024 2024



Il tipico rosso altoatesino

Questo è un vino che la cantina Girlan propone come "tipico" della sua terra d'origine. Quindi un rosso fresco, leggero e fruttato, di consistenza vellutata e scorrevole. Un vino capace di regalare grandi soddisfazioni sulla tavola giusta, quella dove i sapori sono decisi ma non eccessivi. Un tagliere di speck o uno di formaggi di malga, trovano il loro perfetto completamento in un calice di questo "448 s.l.m.". Per chi se lo stesse domandando, questo insolito nome fa riferimento all'altezza del vecchio maso, sede della cantina, posizionato proprio poco meno di 500 metri sul livello del mare. In cantina, nessun uso di legno. Solo acciaio a temperatura controllata per la vinificazione, e vasche di cemento per la fase di affinamento.

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.

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 Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Lagrein, Pinot Nero, Schiava
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento.
Sensazioni	Con questo vino vogliamo esprimere la tipicità dei vini rossi della nostra zona di produzione. È un vino fresco, leggero e fruttato, di consistenza vellutata e scorrevole, regala compatti aromi di frutti di bosco e spezie.

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