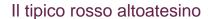
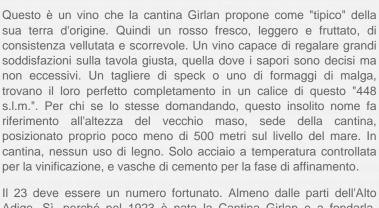


ACQUISTATO IL

2024

2024





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.



"448 slm" Rosso Cuvée Vigneti Dolomiti IGT 2024

La Vigna

Terreno II 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

II 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.