



ACQUISTATO IL

"Flora" Sauvignon Alto Adige DOC 2023

2023

La complessità è data da un perfetto mix di suoli



La Vigna

Terreno

La combinazione diversa dei terreni di produzione, dall'argilla, al calcareo e ghiaioso, conferiscono al vino un carattere unico.

Esposizione

Est

Allevamento

Guyot

Densità imp.

6000

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Alto Adige

Uve

Sauvignon 100%

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

14 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox e grandi botti di rovere senza fermentazione malolattica per 8 mesi.

Sensazioni

Il profumo intenso di ortica e sambuco e la freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino. La mineralità e la fresca acidità si equilibrano con corpulenza e aromi nel gusto.

Solo le uve migliori, provenienti dalle aree più vocate, finiscono nella bottiglia di questo Sauvignon targato Cantina Girlan. L'area di produzione coincide con il comune di Cornaiano, Monticolo e Appiano Monte, a 500 metri sul livello del mare. Un mix di terreni ed esposizioni che permette all'uva Sauvignon, lavorata in purezza, di dare ottimi risultati e conferiscono al vino un carattere unico. Breve macerazione e pigiatura a grappolo intero. Poi fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox e affinamento sui lieviti fini, sempre in acciaio, e in grandi botti di rovere per 8 mesi. Colore giallo paglierino, al naso colpisce per il profumo intenso di ortica e sambuco. In bocca è fresco e vivace ma ben equilibrato grazie a una certa corpulenza. Ottimo con piatti a base di pesce, non fatica neppure ad accompagnare, con stile, piatti a base di carni bianche.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Girlan e a fonderla, 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 N. Iscrizione Registro Imprese