ACQUISTATO IL .....

"Flora" Pinot Bianco Riserva Alto Adige DOC 2023 2023

Elegante e persistente



La Vigna

Terreno 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 Girlan, 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 Girlan (il sole tramonta prima). Terreni limo-argillosi su roccia calcarea conferiscono al vino freschezza e sapidità.

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Bianco

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la pigiatura soffice a grappolo

intero avviene la sfecciatura 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.

Sensazioni

È il vitigno da bacca bianca più diffuso a Girlan. 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.

Alto Adige DOC Riserva, Flora nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Bianco. Vino importante e prezioso, viene prodotto utilizzando solo uve accuratamente selezionate, vendemmiate su terreni particolarmente vocati con rese minime. La maggior parte delle uve proviene dalle zone di produzione tipiche di Girlan, caratterizzate da terreni morenici molto ricchi di scheletro che conferiscono al vino un tipico aroma, pienezza e persistenza. Le uve restanti provengono dalla microzona Eppan Berg, nel comune di Appiano. Un'area più fresca rispetto a Girlan, dove i terreni conferiscono al vino freschezza e sapidità. Fermentazione in botti di rovere francese da 12 e 15 ettolitri, dopo la successiva (e parziale) fermentazione malolattica, il vino viene fatto affinare sui propri lieviti fini in botte. Dopo un anno circa, viene quindi passato in serbatoi d'acciaio inox, prima di essere imbottigliato. Seguono altri 6 mesi di affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione come Riserva. Giallo paglierino carico, questo Pinot Bianco rivela nettissime note di ananas e frutta matura. Elegante e persistente, questo Flora risulta piacevolmente fresco e ben bilanciato. Bianco che promette di invecchiare bene, è un vino molto versatile. Dallo speck alle torte di verdura, è difficile metterlo in difficoltà. Attenzione solo a scegliere piatti piuttosto saporiti, per evitare che il vino sovrasti tutto rubando la scena alle nostre pietanze.

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