



ACQUISTATO IL

"Flora" Pinot Bianco Riserva Alto Adige DOC 2022

2022

Elegante e persistente



Svinando

Il vino nasce dalla selezione di uve Pinot Bianco di qualità superiore, maturate in vigneti di terreni morenici. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso, con note di frutta matura e di erbe aromatiche. Il gusto è elegante e persistente, con un finale molto persistente. Il vino è adatto per essere servito a temperatura ambiente, ma può essere gustato anche a 10-12°C.

Terre di Cividale è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione, con uve di vitigno CTC, con caratteristiche simili a quelle della vitigno Pinot Bianco. Il vino di Cividale nasce da un terreno sabbioso, con pietre e ciottoli, dove le uve crescono in modo sano e sano. Il vino è un vino di grande classe, con un bouquet intenso e persistente, con note di frutta matura e di erbe aromatiche. Il gusto è intenso e persistente, con un finale molto persistente. Il vino è adatto per essere servito a temperatura ambiente, ma può essere gustato anche a 10-12°C.

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 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 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821