



ACQUISTATO IL

"448 s.l.m." Bianco Cuvée Vigneti Dolomiti IGT 2023

2023

Super intrigante e ruffiano



Svinando

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

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

Sensazioni Freschezza e profumi delicati, acidità ed equilibrio con una leggera nota aromatica contraddistinguono questo vino. Ideale

come vino da aperitivo.

Super intrigante e ruffiano, questo bianco targato Giralan nasce da un taglio di Pinot Bianco al 50%, con Chardonnay e Sauvignon. Difficile immaginare nulla di più piacevole e centrato. Il nome "448 s.l.m." indica il posizionamento geografico del maso della Cantina Giralan che si trova, appunto, a 448 metri d'altitudine. Vendemmia manuale in cassetta per le diverse varietà che vengono presto conferite in cantina per essere lavorate prima che possano perdere la loro naturale freschezza. Vinificazione semplice e accurata a temperatura controllata, il vino riposa per un certo tempo sui suoi lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox, acquisendo complessità e spessore. Si scopre, così, un vino fresco e caratterizzato da profumi delicati. In bocca è ben equilibrato, tra acidità naturale e ricchezza del frutto. Il tutto reso ancora più piacevole da una leggera nota aromatica.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Giralan 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 Giralan 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821