

# L'essenza di Terlano





Eravamo alla ricerca di una sintesi perfetta, espressione dell'anima più pura della Cantina Terlano. Un vino che rappresentasse pienamente la nostra secolare tradizione, che riunisse in sé l'eccellenza dei nostri migliori vitigni e dei vigneti più pregiati. La nostra ricerca ha raggiunto il suo scopo: Terlaner I Grande Cuvée.

Il percorso che ci ha permesso di ottenere Terlaner I Grande Cuvée, potrebbe essere riassunto in una parola: esclusività.

Per la creazione di questo vino selezioniamo unicamente le annate migliori, quelle in cui il terroir si esprime al massimo grado grazie ad un'ideale, quasi irripetibile, combinazione di fattori climatici. Una produzione limitatissima dei tre vitigni più ricchi di carattere (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon), a cui dedichiamo un'attenzione ed una cura minuziose. Mirare all'essenza di Cantina Terlano significa selezionare l'optimum di una tradizione secolare. L'intenzione è quella di proporre il "cuore" della nostra cuvée storica, di racchiudere in poche, preziose bottiglie, il meglio della "cultura del Terlaner"; di produrre insomma il miglior Terlaner del mondo.

E poiché i vini eccezionali nascono solo dalla perfetta armonia tra vitigno, terreno, annata e sensibilità, alla selezione rigorosissima coniughiamo il tempo giusto. Una lenta maturazione in grandi botti di rovere ed un altro anno di affinamento in bottiglia garantiscono a Terlaner I Grande Cuvée un potenziale evolutivo straordinario. Infine, un tocco particolare, frutto della sapienza e della passione del nostro enologo: una piccola percentuale delle precedenti annate.

Ricco e complesso al naso, Terlaner I Grande Cuvée rivela in bocca una forte mineralità e salinità. La sua eleganza e il suo eccellente equilibrio poggiano su una struttura perfetta ed una tessitura raffinata, che gli conferiscono un carattere unico. La sua eccezionale persistenza non descrive una semplice piacevolezza, quanto piuttosto l'espressione più pura di un terroir minerale unico al mondo.



Vitigno	Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon
Altitudine	300 - 570 m s.l.m.
Terreno	Franco sabbioso d'origine subvulcanica, vulcanica, con locali note metamorfiche
Resa	35 ettoltri/ettaro
Maturazione	100% in botte grande per 12 mesi
Temperatura di servizio	12-14° C
Periodo di conservazione	adatto ad una lunghissima evoluzione in bottiglia

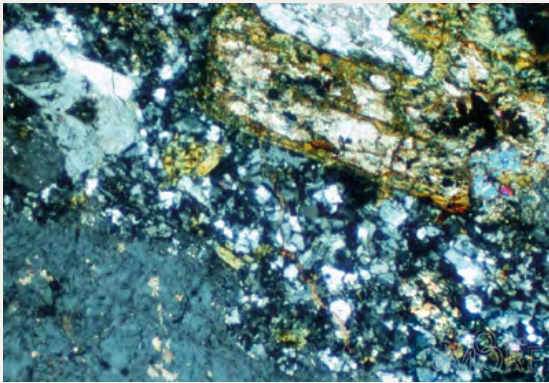
# Un terroir straordinario

Che il terroir di Terlano custodisse un segreto millenario era cosa nota. Le indagini geologiche condotte in questi anni lo hanno svelato, testimoniando con dati scientifici questa antica sapienza, gelosamente custodita dalla Cantina Terlano in più di un secolo di tradizione.

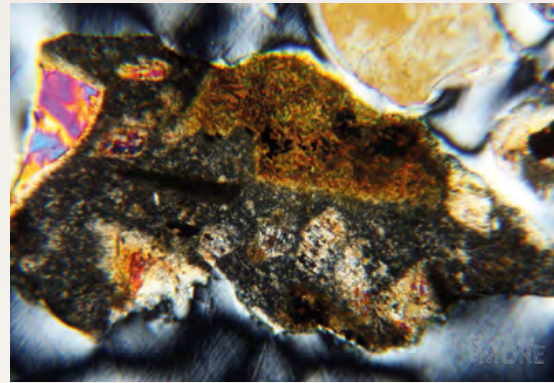
I terreni dei tre vigneti del Terlaner I Grande Cuvée sono stati campionati e analizzati con una nuova metodologia, impiegando le tecniche più sofisticate. Presso Terlano affiora un corpo geologico subvulcanico che, per natura e composizione, si distingue dalle classiche rocce vulcaniche. In milioni di anni ha maturato al suo interno un cuvée di cristalli molto particolare. Sono presenti minerali vitali di cui non si

supponeva una tale diffusione in queste rocce. Una singolarità straordinaria, un dono naturale per le piante che, sfidando le asperità del terreno, spingono le loro radici in profondità fino ad attingere direttamente alla ricchezza minerale della "terra madre". Una fonte sorprendentemente rigogliosa per quei polifenoli che danno ragione dell'unicità assoluta dei bianchi di Terlano e del Terlaner I Grande Cuvée in particolare.

Foto dei cristalli presenti nella roccia con alterazione dei minerali molto spinte e ricristallizzazioni, che favoriscono lo scambio ionico e il nutrimento.



Frammento di roccia rinvenuto nel terreno. La pigmentazione scura evidenzia una intensa argillificazione dei minerali vulcanici.



Schema geologico con conformazione delle rocce presso Terlano, in pianta ed in sezione.

