



in cantina

DI LUCA GARDINI

GLI INCROCI GUSTOSI

LA COMPLESSITÀ GEOLOGICA DEL VIGNETO DELLA **TERLANO** DÀ VITA A BIANCHI E ROSSI DI ALTA QUALITÀ

La cooperazione in Italia non è solo quantità. Molte cantine dell'Alto Adige utilizzano questo modello per fare qualità. Un esempio? I 150 soci che compongono la cantina Terlano. Viticoltori che portano in dote a questa realtà, fondata sul finire del 1800, ben 165 ettari di vigneto, caratterizzati da incroci geologici molto complessi. Proprio la complessità si manifesta anche nei vini della cantina, molti dei quali sono proposti e tutelati con una Doc dedicata. I vitigni che compongono la gamma di etichette di Terlano producono in gran parte uve bianche, anche se non mancano tipicità rosse come Lagrein, Pinot Nero, che è un vitigno internazionale ma di fatto da queste parti esiste praticamente da sempre, e Schiava. Famose le rarità della cantina, vini che riposano per oltre 10 anni sui lieviti, mostrando una freschezza e vitalità che non sembra così *vintage*, come al contrario indica la data espressa in etichetta.

LE SCELTE

PINOT BIANCO VORBERG 2014
 FRUTTA A PASTA
 BIANCA POLPOSA
 E ASPRA. SALE
 A PROFUSIONE
 E UN FINALE
 LUNGHISSIMO. € 24

PINOT NERO 2016
 Un base? Forse, ma si sa che per costruire la reputazione di ogni azienda, si parte proprio da qui. € 14

NOVA DOMUS 2014
 Se la cantina si fonda sull'unione di uomini, questo vino fa la stessa cosa con i vitigni. € 38

