

Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Rarità*

## Chardonnay 2000



"Una prerogativa della Cantina di Terlan sono le cosiddette „Rarità”, ossia bottiglie speciali di vini bianchi invecchiati, maturati per almeno dieci anni sui lieviti fini all'interno di cisterne d'acciaio in pressione. Ciò che più affascina di questi vini è la freschezza della loro giovinezza, un elemento che rende questo Chardonnay oltremodo avvincente, nonostante la sua veneranda età. È un vino che si presta alla perfezione per maturare a lungo in bottiglia. Terlan ha un terroir molto congeniale ai grandi vini bianchi, e queste Rarità ne sono la prova più tangibile."

Rudi Kofler

### Vino

- Nome: Chardonnay 2000
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Chardonnay
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 2000
- Bottiglie prodotte: 3,340
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le rarità



### Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Terlan DOC
- Zona di provenienza: Alto Adige
- Altitudine: 250 - 900 m s. l. m.
- Pendenza: 5 - 70 %
- Orientazione: Sud - Sudovest

### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,0 %vol.
- Zucchero residuo: 2,8 g/l
- Acidità totale: --
- Acidità: 5,3
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

### Premi

falstaff	94 punti
Wein-Plus	94 punti
James Suckling	95 punti
Gambero Rosso - Vini d'Italia	Due bicchieri rossi
Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia	Quattro bottiglie
I Vini di Veronelli	Tre stelle blu
Bibenda	Cinque grappoli

### Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino chiaro e lucente con tenui riflessi verdognoli
- Profumo: Il bouquet è sorprendente, e ad ogni nuovo tentativo svela nuove componenti olfattive. Note di erbe come la camomilla, la melissa e il levistico, s'affiancano a sentori di caco e albicocca essiccata. Ma nel panorama olfattivo così ampio di questa Rarità non mancano note di crosta di pane e pasta lievitata, affiancate da aromi di pietra focaia.
- Sapore: Al palato questo vino si presenta morbido e cremoso, con un'acidità vigorosa e giovane, che però lascia in bocca un gusto raffinato, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

### Abbinamenti semplici

Come vino da meditazione.

Oppure abbinato ad aragosta al vapore o capesante saltate, taglierini al burro e tartufo bianco, carpaccio di manzo con tartufo d'Alba fresco, o una costata di vitello.

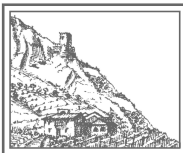
### Abbinamenti dettagliati

--

### Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Cool storage at constant temperatures, high level of humidity, good ventilation and as little light as possible
- Temperatura della cantina: 10 - 15 °C
- Maturità minima: 8 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco evoluto





Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Rarità*  
Chardonnay 2000



### Annata: 2000

L'anno 2000 fu caratterizzato da temperature superiori alla media e da molta pioggia. In realtà, i mesi estivi, tradizionalmente più caldi, furono piuttosto miti, ma largamente compensati dal caldo della primavera e dell'autunno. L'inizio dell'anno, però, era stato segnato da temperature decisamente rigide, e benché per varie settimane fosse prevalso un tempo soleggiato, le alte pressioni di quel periodo favorirono l'arrivo continuo sull'arco alpino di masse d'aria fredda di provenienza polare. Inoltre, nei primi mesi dell'anno non si erano visti né fiocchi di neve, né gocce di pioggia, e la situazione non cambiò fino all'inizio di febbraio. Più avanti arrivarono giornate molto soleggiate e miti, e solo le escursioni termiche molto marcate nelle ore notturne evitarono un anticipo della germogliatura. Solo alla fine di marzo giunsero le precipitazioni tanto agognate, e finalmente anche le viti poterono accumulare l'umidità necessaria per la prima fase di crescita. Decisamente instabili, per non dire lunatiche, furono le condizioni meteorologiche registrate in aprile, con frequenti alternanze del sole e della pioggia nell'arco della stessa giornata. Ma furono settimane sempre calde, con temperature superiori alle medie stagionali che perdurarono anche nel mese di maggio. Questo caldo ebbe degli effetti molto favorevoli sulla crescita delle viti, tanto che lo stato d'avanzamento vegetativo all'inizio dell'estate era in anticipo di almeno una settimana sulle medie stagionali. In giugno la colonna di mercurio salì a valori decisamente estivi, mentre in luglio arrivarono diverse piogge, e subito dopo alcune giornate più fresche. Il caldo e la siccità ritornarono in agosto, ma alla fine del mese le temperature calarono, annunciando l'arrivo dell'autunno, e quindi la vendemmia ormai alle porte. Settembre fu un mese molto favorevole per vendemmiare, anche grazie alle forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, con ottimi effetti sull'intensità del colore e il grado di maturazione. L'inizio leggermente anticipato della vendemmia beneficiò di giornate calde e secche. Quando poi in ottobre iniziò un periodo prolungato di precipitazioni, le uve erano già al sicuro in cantina.



Data di vendemmia

--



Pioggia

962,4 mm



Ore di sole

2042



Temperatura

13,0 °C

### Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Fermentazione malolattica parziale (50%) e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Invecchiamento e affinamento per almeno 10 anni sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio a pressione, senza alcuna filtrazione.

### Terreno

I vigneti di Terlan si estendono fra i 250 e i 900 metri di quota, su terreni porfirici che risaltano per la loro colorazione rossa: si tratta di sedimenti vulcanici con tessitura minerale cristallina, detti "porfidi quarziferi", e in questo terroir crescono vini estremamente longevi, con forti note salate e ricchezza di sentori sul palato. L'orientamento dei vigneti verso Sud garantisce un'ottima insolazione, e in queste condizioni climatiche quasi mediterranee, prosperano non solo diversi vitigni, ma anche piante tipiche di aree più meridionali come l'ulivo, il melograno, il cipresso o il mandorlo.

Nel periodo di maturazione delle uve, le giornate calde e le notti fresche creano un alto tenore zuccherino, un'ampia varietà aromatica e una freschezza tipicamente alpina. Grazie alle sue particolari caratteristiche climatiche e geologiche, oltre alla denominazione d'origine "Alto Adige" questa zona ha ottenuto per i propri vini l'appellativo di provenienza geografica specifica "Terlano". Alle uve vendemmate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Altre annate

2000

## Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiati e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano

Clima continentale (Cfa secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole:  $\varnothing$  2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni:  $\varnothing$  558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m<sup>2</sup>

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana