



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarità

Chardonnay 2003



"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 2003
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Chardonnay
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 2003
- 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: 4,7
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Antonio Galloni presents Vinous	94 punti
falstaff	95 punti
Wein-Plus	92+ punti
Gambero Rosso - Vini d'Italia	due bicchieri rossi
I Vini di Veronelli	94 punti
Bibenda	cinque grappoli
Wine Spectator	91 punti
Vitae - La guida vini AIS	4 viti

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: Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità, ben ventilato ed esposto il meno possibile alla luce.
- 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 2003



Annata: 2003

La siccità e il caldo torrido, soprattutto nei mesi estivi, fecero sì che nel 2003 le uve vendemmiate giungessero al livello più basso degli ultimi decenni. Dopo le piogge molto copiose del novembre dell'anno precedente, i terreni dei vigneti avevano accumulato molta umidità per affrontare bene l'inverno, anche se per parecchie settimane la stagione "fredda" aveva tardato a venire. Per vedere le prime nevicate, infatti, si dovette attendere fino alla fine di gennaio, e i veri rigori invernali giunsero solo in febbraio. In marzo ci fu un rialzo marcato della colonna di mercurio, ma con forti escursioni termiche nelle ore notturne, tanto che la vegetazione procedette a rilento, e riuscì a imporsi solo verso la fine di marzo. Un aprile sostanzialmente nella media, con temperature miti e poche precipitazioni, permise alla vegetazione di recuperare e riassetarsi sui valori medi. Il mese di maggio fu decisamente caldo e soleggiato, superando per la prima volta il limite dei 30°C, e altrettanto caldi e soprattutto secchi furono i mesi estivi successivi, che passarono agli annali meteorologici per le loro temperature da primato, le precipitazioni minime e le folate di vento estremamente violente. Un dato da sottolineare è che il caldo torrido non si limitò ai mesi tipicamente estivi, ma di fatto si protrasse ininterrottamente da maggio ad agosto. Anche di notte le temperature non scesero mai di molto, ma solo di pochi gradi. E siccome non si registrarono precipitazioni nemmeno nelle settimane della vendemmia, il peso specifico del mosto molto elevato e soprattutto la salute eccellente delle uve vendemmiate, crearono le premesse ideali di un'annata davvero eccezionale.



Data di vendemmia

--



Pioggia

537,8 mm



Ore di sole

2359



Temperatura

13,3 °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 tonneaux. 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 vendemmiate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2003

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: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

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