



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Tradition*

## Gewürztraminer 2013



### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,5 %vol.
- Zucchero residuo: 3,5 g/l
- Acidità totale: 4,5
- Acidità: --
- PH: --
- SO<sub>2</sub>: --
- FSO<sub>2</sub>: --

### Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Questo vitigno, che prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno, nella Bassa Atesina, è un caposaldo dell'assortimento dei vini bianchi prodotti in Alto Adige. Grazie alle sue componenti spiccatamente floreali e fruttate, e soprattutto ai suoi aromi intensi, questo vino riscuote molti favori, e ultimamente è abbinato sempre più spesso alle ricette asiatiche."

Rudi Kofler

### Vino

- Nome: Gewürztraminer
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Gewürztraminer
- Storia: prima annata 1956
- Annata: 2013
- Bottiglie prodotte: 130,000
- Resa: 63 hl/ha
- Linea di qualità: I classici



### Zona di produzione

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



### Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino lucente e saturo
- Profumo: Il profumo del Gewürztraminer è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno.
- Sapore: La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

### Abbinamenti semplici

Piatti piccanti o creazioni agro-dolci d'ispirazione asiatica, gnocchi o crema di zucca, prosciutto cotto col rafano, verdura cucinata nel wok in agrodolce con petto di pollo o gamberi, o una cotoletta alla milanese con insalata di patate.

### 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: 1 anni
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco giovane





Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Tradition*  
Gewürztraminer 2013



### Annata: 2013

2013, un'annata di bianchi eccezionali ed un Pinot Noir che lascerà il segno

L'annata appena trascorsa è stata caratterizzata, soprattutto nelle settimane a ridosso della vendemmia, da forti escursioni termiche: si passava dai 10-11° C della notte, ai 25° del giorno. Queste oscillazioni hanno garantito ai nostri bianchi un buon livello di acidità ed un basso pH.



Data di vendemmia  
09 settembre 2013



Pioggia  
932,1 mm



Ore di sole  
2048



Temperatura  
13,3 °C

### Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

### Terreno

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse. Tra i vini bianchi si producono soprattutto Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc, che insieme al Pinot grigio e al Traminer aromatico fanno dell'Alto Adige una delle zone italiane più vocate alla produzione di vini bianchi. I vini rossi, invece, spaziano dai vitigni autoctoni - il Lagrein e la Schiava - ai classici rossi internazionali come il Pinot nero, il Merlot e il Cabernet. Ma oltre alla varietà, l'Alto Adige vanta un livello invidiabile di qualità: il 98 per cento di vini prodotti è classificato DOC, e in rapporto al territorio si registra un numero assai elevato di vini blasonati e d'eccellenza.





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Altre annate

2017  
2016  
2015  
2014  
2013  
2012  
2011

## 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/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