



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Gewürztraminer 2014



"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: 2014
- 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

Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,0 %vol.
- Zucchero residuo: 3,9 g/l
- Acidità totale: 5,1
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

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.

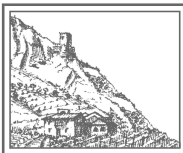
Abbinamenti dettagliati

--

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 2014



Annata: 2014

Per la viticoltura, il 2014 è stato un anno decisamente fuori dell'ordinario, che ha richiesto ai vignaioli parecchio impegno e dedizione.

Dopo un inverno molto mite, il terreno si era riscaldato precocemente, tanto che nelle zone più calde la germogliatura delle viti era iniziata già alla fine di marzo, e anche la primavera era stata accompagnata da temperature superiori alla media. Già a metà maggio avevano fatto capolino le prime infiorescenze, e il processo vegetativo in anticipo di circa due settimane rispetto all'anno prima aveva fatto prevedere un inizio precoce della vendemmia.

Ma dopo un breve periodo secco durante la fase della fioritura e postfioritura, all'inizio di luglio le condizioni atmosferiche hanno avuto un capovolgimento totale. Anche i vignaioli più anziani non ricordavano un'estate così piovosa e con così poche ore di sole. Sotto le precipitazioni abbondanti, le piante hanno faticato a completare la crescita, e le malattie fungine erano costantemente in agguato. In molti vigneti, soprattutto quelli a maturazione più precoce, gli acini si sono aperti, subendo parecchi danni da marciume, e le condizioni meteorologiche sfavorevoli hanno rallentato di molto lo sviluppo vegetativo, tanto che le uve sono riuscite a maturare solo due settimane dopo il previsto. La vendemmia è cominciata l'8 settembre, e i vignaioli hanno dovuto dare prova di pazienza e sangue freddo per scegliere il momento più indicato per vendemmiare ogni vitigno.

Come se non bastasse, anche la raccolta delle uve ha richiesto più impegno del solito, dovendo controllare meticolosamente ogni grappolo ed eliminare tutti gli acini marci o danneggiati. Ma grazie a questo sforzo, i viticoltori sono riusciti, nonostante tutto, a incantare uve sane e mature. Dopo la seconda settimana di vendemmia, vale a dire dopo il 20 settembre, il tempo è migliorato, e almeno alle quote medie e alte si è potuto vendemmiare in condizioni meteorologiche ottimali, migliorando notevolmente la qualità complessiva di un'annata che avrebbe potuto dare esiti assai negativi.



Data di vendemmia
08 settembre 2014



Pioggia
1151,8 mm



Ore di sole
1721



Temperatura
12,8 °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/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