

Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*

**Kreuth 2017**



### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zuccheri residuo: 0,7 g/l
- Acidità totale: 5,8
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

### Premi

James Suckling

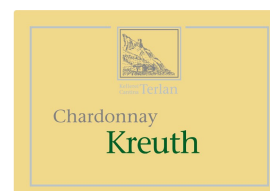
94 punti

"Il Kreuth Chardonnay si distingue per la sua leggera acidità, la struttura cremosa e gli aromi eleganti. È grazie alla sua complessità e a una nota minerale che questo Chardonnay, coltivato nel territorio DOC di Terlan, è dotato di una grande longevità."

Rudi Kofler

### Vino

- Nome: Kreuth
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Chardonnay
- Storia: prima annata 1993
- Annata: 2017
- Bottiglie prodotte: 65,000
- Resa: 56 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



### 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

### Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino scintillante e accattivante
- Profumo: Il profumo di questo vino si distingue per le componenti di frutta esotica, come la maracuja, l'avverhoa carambola e gli agrumi. A queste si affianca una nota di pietra focaia dai tratti aromatici e minerali che completa il bouquet.
- Sapore: Questo Chardonnay si presenta molto armonico al palato, soprattutto grazie agli elementi morbidi e cremosi, impreziositi da una nota fruttata che rendono il gusto assai accattivante. Il tutto è sottolineato da una gradevole contrapposizione fra una forte mineralità e un finale sapido.

### Abbinamenti semplici

È un vino che accompagna bene il vitello tonnato o il polpo marinato, ma anche antipasti misti e verdura grigliata, canederli di formaggio o pasta "aglio, olio e peperoncino", pesce alla griglia con finocchio, crêpe gratinate ripiene di radicchio o tommini freschi.

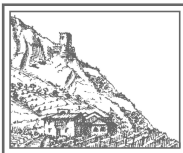
### Abbinamenti dettagliati

Gelatina di aglio orsino con mousse di asparagi, anguilla caramellata, crema e spugna di spugnone - Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

### 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: 2 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Borgogna





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## *Selection* Kreuth 2017



### Annata: 2017

L'annata 2017 la ricorderemo a lungo per le sue avversità meteorologiche. È iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato gravi danni in alcune zone. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che in alcune località era già osservabile alla fine di marzo e ha progredito rapidamente. Le gelate nella notte tra il 20 e il 21 aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale, il quale ha fatto pensare ad un avvio precoce della vendemmia. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. La vendemmia ha avuto inizio ufficialmente il 22 agosto con i vigneti precoci. Il meteo a volte instabile con ripetute, lievi piogge, ci ha costretto ad interrompere la vendemmia e posticipare il raccolto. La vendemmia è stata dunque impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse/ridotte ma con una buona qualità del vino.



Data di vendemmia

22 agosto 2017



Pioggia

759,5 mm



Ore di sole

2180



Temperatura

12,2 °C

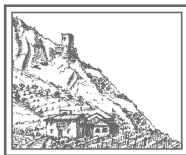
### Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 10 mesi sui lieviti parte in fusti d'acciaio inox (50%) e in parte in botti di legno grandi (50%).

### Terreno

I vigneti di Terlano 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 mandarlo. 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 Terlano è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Altre annate

2017  
2016  
2015  
2014  
2013  
2012  
2011  
2010

## 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