



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Monticol 2016



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 15,0 %vol.
- Zucchero residuo: 0,5 g/l
- Acidità totale: 5,4
- Acidità: --
- PH: --
- SO₂: --
- FSO₂: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Questo nobile Pinot Nero cresce nei vigneti ad altezza medio-elevata tra i 500 - 600 m s.l.m. Qui le correnti d'aria discendenti rinfrescano la temperatura anche in piena estate. Viene coltivato nelle nostre zone dalla metà del 19° secolo, soprattutto i vigneti più vecchi donano un Pinot Noir strutturato ed elegante."
Rudi Kofler

Vino

- Nome: Monticol
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Pinot Nero
- Storia: prima annata 1989
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 33,000
- Resa: 45 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige DOC
- Zona di provenienza: Alto Adige
- Altitudine: 500 -600 m.s.l
- Pendenza:
- Orientazione:



Carattere del vino

- Colore: rosso rubino-granato lucente
- Profumo: Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di more e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di tabacco e pietra focata, affiancato da sentori di funghi bianchi di prato.
- Sapore: Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.

Abbinamenti semplici

Si abbina molto bene alla schiena di capriolo con purè di mele e vino rosso e gnocchetti di ricotta, schiena di vitello da latte al papavero, lombata di manzo al cartoccio con erbe, purè di patate e ragù di castagne, fegato di vitello al burro e timo, paillard di vitello con verdura mediterranea, o anche orzotto o carne affumicata di cervo con salsa di mirtillo rosso e rafano.

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: 4 anni
- Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Borgogna





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Monticol 2016



Annata: 2016

Per la viticoltura altoatesina, l'annata 2016 ha comportato delle sfide tutt'altro che facili. In alcuni vigneti il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva prodotto grossi danni alle viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Nei vigneti a crescita più precoci, infatti, la germogliatura era iniziata il 25 maggio. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. A metà agosto, invece, è giunta la svolta meteorologica che ha fatto tirare un sospiro di sollievo a tutti i vignaioli, e il 6 settembre ha potuto iniziare la vendemmia, propiziata da un tempo autunnale perfetto, con giornate asciutte e calde.



Data di vendemmia
06 settembre 2016



Pioggia
815,8 mm



Ore di sole
1969



Temperatura
12,2 °C

Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in barrique (50%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

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

2016
2015
2014
2013
2012
2011
2010
2009

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/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