



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Müller Thurgau 2016



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 12,5 %vol.
- Zucchero residuo: 1,8 g/l
- Acidità totale: 5,9
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

James Suckling

91 punti

"Il vitigno Müller Thurgau ha trovato a Terlan dei vigneti collinari molto congeniali alle sue caratteristiche, su terreni ripidi e situati a quote elevate che arrivano fino a 900 m s.l.m.. I vini ottenuti si distinguono per eleganza e tipicità, con note caratteristiche di pesca e noce moscata."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Müller Thurgau
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Müller Thurgau
- Storia: prima annata 1077
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 50,000
- 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 tenue
- Profumo: Gli aromi di pepe bianco e noce moscata, e le note di pesca matura, danno a questo vino molta armonia e un bouquet gradevolmente aromatico.
- Sapore: Grazie alle note leggere di noce moscata, anche al palato questo vino si presenta aromatico, con una spiccata acidità che gli dà parecchia raffinatezza ed eleganza.

Abbinamenti semplici

Come aperitivo, ma anche abbinato al carpaccio di pesce spada, pesce di lago a vapore (come trota con patate lesse) o il branzino al cartoccio. Carne lessa con purea di sedano, formaggio di malga fresco.

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
Müller Thurgau 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. 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