

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Nova Domus 2011



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,0 %vol.
- Zucchero residuo: 3,2 g/l
- Acidità totale: --
- Acidità: 5,4
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

falstaff	93 punti
I Vini di Veronelli	tre stelle
Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia	4 bottiglie
Gambero Rosso - Vini d'Italia	tre bicchieri
Vitae - La guida vini AIS	3 viti
Robert Parker's Wine Advocate	93 punti
Bibenda	4 grappoli
Guida essenziale ai Vini	95 punti

"Il rudere del castello Casanova, riportato per la prima volta in un documento del 1206, si erge maestoso alle porte di Terlan. Altrettanto imponente e complesso si presenta il nostro nobile uvaggio di Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon blanc. Questo Terlaner classico ricalca tutti i pregi della sua zona di produzione, e si presenta come vino vigoroso, ricco di sfaccettature e impreziosito da note minerali. Esprime pienamente tutto il suo potenziale solo dopo molti anni d'invecchiamento in bottiglia."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Nova Domus
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlaner
- Varietà: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1990
- Annata: 2011
- Bottiglie prodotte: 21,100
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



Zona di produzione

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



Carattere del vino

- Colore: giallo chiaro fresco con leggere sfumature verdognole
- Profumo: La struttura aromatica di quest'uvaggio Terlaner è ricca di sfaccettature. Un velo di erbe e spezie, come anice, menta e salvia, ma anche sfumature aromatiche fruttate, soprattutto di albicocca, mandarino, melone e maracuja. Il tutto impreziosito da note minerali e salate.
- Sapore: L'effetto del Nova Domus al palato è complesso e strutturato, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, dando vita a una simbiosi accattivante che permane a lungo nel retrogusto.

Abbinamenti semplici

Accompagna bene il caviale, trancio di salmone grigliato o arrosto di tonno, ma anche una fiorentina, saltimbocca alla romana o stinco di vitello brasato, parmigiana di melanzane o fonduta al tartufo.

Abbinamenti dettagliati

Trippa con filetto di vitello e chips di asparagi - 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: 8 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Borgogna





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Nova Domus 2011



Annata: 2011

Le condizioni climatiche del 2011 ci hanno costretto ad affrontare sfide impegnative. Infatti, nelle annate con condizioni meteorologiche tanto estreme, è di fondamentale importanza saper individuare il momento giusto per la vendemmia e questo momento varia da vigneto a vigneto.

A un parire eccezionalmente caldo e secco, e un maggio piuttosto estivo, è seguito un giugno con temperature nella media e molta pioggia. Una primavera mite, che ha fatto spuntare i germogli una settimana prima del solito.

"Anche grazie al clima autunnale ideale, tutto sommato l'annata è stata tra buona e molto buona", spiega l'enologo Rudi Kofler.



Data di vendemmia
22 agosto 2011



Pioggia
684,0 mm



Ore di sole
2236



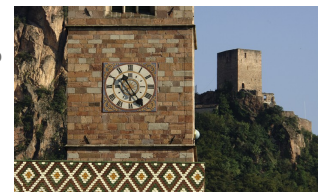
Temperatura
12,2 °C

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 legno grandi (30 hl). Fermentazione malolattica parziale (solo per le uve Pinot bianco e Chardonnay), e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in tonneaux (50%). Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Terreno

I villaggi vinicoli di Terlan, Andriano e Nalles sorgono più o meno a metà strada fra le città di Bolzano e Merano, e insieme formano il territorio del Terlan classico. In questo tratto, l'ampia valle dell'Adige si sviluppa in direzione Sud-Est. I villaggi che costeggiano il fiume, coi loro vigneti, sono adagiati sui pendii formati dalle rocce porfiriche rosse, su terreni asciutti e poveri di humus che costringono le viti ad affondare le proprie radici molto in profondità per trovare nutrimento. È per questo che i vini bianchi prodotti in questa zona sono famosi per le loro forti note minerali, la loro struttura e i loro aromi raffinati. Una particolarità storica di questa zona, poi, è l'uvaggio di Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon blanc che prende il nome di "Alto Adige Terlan Classico", in omaggio al suo territorio d'origine.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

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: 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