



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarità

Pinot Bianco 2002

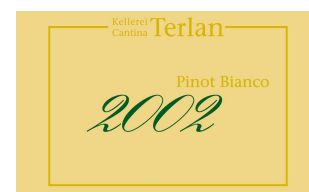


"Una prerogativa della Cantina di Terlan sono le cosiddette „Rarità”, ossia bottiglie speciali di vini bianchi invecchiati, maturati per almeno dieci anni sui lieviti fini all'interno di cisterne d'acciaio in pressione. Ciò che più affascina di questi vini è la freschezza della loro giovinezza, un elemento che rende questo Pinot Bianco oltremodo avvincente, nonostante la sua veneranda età. È un vino che si presta alla perfezione per maturare a lungo in bottiglia. Terlan ha un terroir molto congeniale ai grandi vini bianchi, e queste Rarità ne sono la prova più tangibile."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Pinot Bianco 2002
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Pinot Bianco
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 2002
- Bottiglie prodotte: 3,340
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le rarità



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

Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zuccheri residuo: 2,9 g/l
- Acidità totale: 5,5
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

falstaff	94 punti
James Suckling	92 punti
Wein-Plus	94 punti
Gambero Rosso - Vini d'Italia	due bicchieri
Vitae - La guida vini AIS	Tastevin e 4 viti
Bibenda	5 grappoli
Jancis Robinson	17+ punti
Guida essenziale ai Vini d'Italia	95 punti

Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino chiaro e lucente con tenui riflessi verdognoli
- Profumo: Il bouquet è sorprendente, e ad ogni nuovo tentativo svela nuove componenti olfattive. Note di erbe come la camomilla, la melissa e il levistico, s'affiancano a sentori di caco e albicocca essiccata. Ma nel panorama olfattivo così ampio di questa Rarità non mancano note di crosta di pane e pasta lievitata, affiancate da aromi di pietra focaia.
- Sapore: Al palato questo vino si presenta morbido e cremoso, con un'acidità vigorosa e giovane, che però lascia in bocca un gusto raffinato, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

Abbinamenti semplici

Come vino da meditazione.

Oppure abbinato ad aragosta al vapore o capesante saltate, taglierini al burro e tartufo bianco, carpaccio di manzo con tartufo d'Alba fresco, o una costata di vitello.

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: 8 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco evoluto





Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarità
Pinot Bianco 2002



Annata: 2002

Il 2002 resterà nei ricordi come un anno molto caldo, benché gennaio sia stato parecchio freddo e il caldo torrido estivo non sia stato di lunga durata. Furono soprattutto le temperature insolitamente alte dei mesi di transizione a dare ai vini di quell'annata delle doti assai interessanti di struttura e complessità. Il terreno, non protetto da un manto nevoso sufficiente a causa della carenza di precipitazioni dalla fine dell'autunno precedente, ma anche il protrarsi del freddo, resero meteorologicamente difficile l'inizio di quell'anno. Solo in febbraio le piogge tornarono ai livelli normali, segnando l'inizio di un andamento meteorologico relativamente favorevole in primavera. A metà marzo iniziò il processo vegetativo, sviluppandosi con molta rapidità grazie alle temperature calde, e né una gelata tardiva giunta alla fine del mese, né l'instabilità del tempo registrata in aprile – seppure a temperature miti – ebbero effetti deleteri sulle viti. La grande carenza di umidità registrata in primavera fu largamente compensata dalle molte giornate di pioggia nel mese di maggio – sempre accompagnate da temperature elevate – e anche gli strati del terreno più profondi riuscirono ad accumulare una quantità sufficiente di umidità. L'estate bussò molto presto alla porta, ma il caldo torrido durò poco, e parve essere già finito trenta giorni dopo, alla fine di giugno. Luglio e agosto furono segnati da un tempo non propriamente estivo, con molte giornate piovose, ma con precipitazioni quantitativamente esigue. L'autunno portò inizialmente delle giornate molto estive, ma verso la fine di settembre si registrò un calo repentino delle temperature, che di fatto ritornarono ai valori medi stagionali. Dopo alcune giornate di pioggia, la vendemmia poté continuare in condizioni ottimali, soprattutto nel mese di ottobre.



Data di vendemmia

--



Pioggia

840,8 mm



Ore di sole

2155



Temperatura

13,0 °C

Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Fermentazione malolattica parziale (50%) e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Invecchiamento e affinamento per almeno 10 anni sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio a pressione, senza alcuna filtrazione.

Terreno

I vigneti di Terlan 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 mandorlo.

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 Terlan è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2002

1999

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