

Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarità

Pinot Bianco 2004



"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 2004
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Pinot Bianco
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 2004
- Bottiglie prodotte: 3,300
- 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: 14,0 %vol.
- Zucchero residuo: 2,7 g/l
- Acidità totale: 5,5
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Antonio Galloni presents Vinous	95+ punti
falstaff	95 punti
Robert Parker's Wine Advocate	96 punti
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 bicchieri
Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia	vini consigliati
I Vini di Veronelli	96 punti
Vitae - La guida vini AIS	4 viti

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

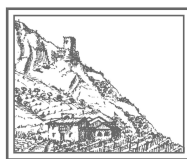
--

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



James Suckling 94 punti
Wine Enthusiast 95 punti



Kellerei
Cantina **Terlan**

Pagina 2 di 3

Rarità
Pinot Bianco 2004



Annata: 2004

I termini „caldo“ e „secco“ descrivono molto bene il 2004, ma non perché spiccarono un inverno tipicamente freddo, una primavera leggermente fresca o un'estate mediocre. Semmai, fu l'autunno, insolitamente lungo e soprattutto mite - uno dei più caldi degli ultimi decenni - a incidere in misura rilevante sugli esiti estremamente interessanti di quell'annata. L'anno era iniziato con un inverno molto freddo e scarsamente innevato, e infatti i danni da gelo nei vigneti furono quasi nulli. Ma dopo che all'inizio di marzo anche le zone di fondovalle erano ancora avvolte nella brina invernale, arrivò velocemente la primavera, con un aumento repentino delle temperature. In aprile si videro tutte le varianti meteorologiche, sia per le precipitazioni, sia per le temperature, e lo stesso vale per il mese di maggio, tanto che la germogliatura delle viti iniziò più tardi rispetto alla media. Perfino in estate, all'inizio, il tempo fu fresco e umido, ma nel giro di pochi giorni giunse velocemente il caldo. Tuttavia, il fatto che le giornate non fossero mai davvero torride, e che soprattutto nelle ore notturne ci fossero delle escursioni termiche rilevanti, ebbe ripercussioni positive sulla qualità delle uve. Le precipitazioni furono scarse non solo nei mesi estivi, quando si poté supplire alla siccità con l'irrigazione artificiale, ma anche - per fortuna - durante la vendemmia, che si svolse senza intoppi. Solo verso la metà di ottobre, quando l'ultimo carico di uva era già incantinato da un pezzo, arrivarono le piogge tanto agognate dalle colture.



Data di vendemmia
08 settembre 2004



Pioggia
574,2 mm



Ore di sole
2214



Temperatura
13,0 °C

Procedura di vinificazione

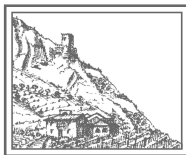
• Descrizione: Vendemmia e selezione manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Fermentazione malolattica parziale (50%) e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. 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

2004

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