

Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Rarità*

## Pinot Bianco 2006



### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zucchero residuo: 1,2 g/l
- Acidità totale: 5,4
- Acidità: --
- PH: 3,4
- SO2: --
- FSO2: --

### Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"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 2006
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Pinot Bianco
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 2006
- 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



### 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.

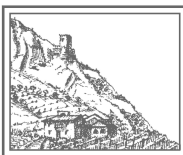
### Abbinamenti dettagliati

--

### Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Cool storage at constant temperatures, high level of humidity, good ventilation and as little light as possible
- 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 2006



### Annata: 2006

La vendemmia 2006 ha presentato non poche sfide ai viticoltori di Terlan. Il tutto è cominciato con un inverno eccezionalmente freddo e lungo, che si è protratto sino a marzo inoltrato e che ha di conseguenza fatto germogliare le viti con molto ritardo. Il repentino cambiamento poi, con temperature primaverili di gran lunga superiori alla media stagionale, ha permesso alla vegetazione di svilupparsi bene. A giugno, nel momento della citocinesi, il clima caldo e poco piovoso ha comportato frutti di scarso peso e, di conseguenza, una resa complessiva del raccolto di piccola/media entità. Dopo un luglio caldissimo e secco ed un agosto piovoso e più fresco, a settembre si sono finalmente presentate condizioni climatiche ideali. Giornate serene e calde hanno permesso una rapida maturazione dell'uva ed una vendemmia senza intoppi. Nel complesso la resa in termini di ettari è stata scarsa ma la qualità dell'uva si è rivelata di eccezionale pregio.

Nel complesso l'annata 2006 ci ha donato, nonostante gli scherzi del clima, risultati notevoli: vini equilibrati, i cui ottimi valori di acidità bilanciano alla perfezione la gradazione alcolica un po' più elevata. 2006: ci auguriamo che ogni annata dia gli stessi risultati.



Data di vendemmia  
06 settembre 2006



Pioggia  
568,5 mm



Ore di sole  
2281



Temperatura  
13,1 °C

### Procedura di vinificazione

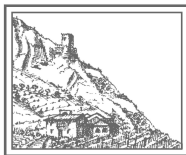
• Descrizione: Vendemmia e selezione manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Fermentazione malolattica parziale (50%) e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. 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 "Terlan". Alle uve vendemmiate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlan classico".





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Altre annate

2006

## 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/m<sup>2</sup>

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