

Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*

## Porphy 2016



### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,5 %vol.
- Zucchero residuo: 0,6 g/l
- Acidità totale: 4,7
- Acidità: --
- PH: 3,9
- SO2: --
- FSO2: --

### Premi

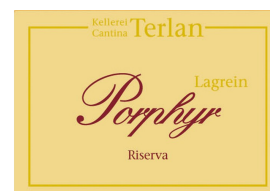
Questo vino non è stato ancora premiato

"Tre vigneti selezionati, con impianti che hanno ormai quasi un secolo di vita e quindi forniscono uve molto concentrate e ricche di estratti, sono la culla di questa selezione di Lagrein. Vinificato per intero in barrique, il Lagrein Porphy, che deve il suo nome alla pietra prevalente dei terreni su cui cresce, esprime un bouquet variegato e intenso che esalta il sapore compatto e inconfondibile con cui delizia il palato."

Rudi Kofler

### Vino

- Nome: Porphy
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Lagrein
- Storia:
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 22,000
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



### 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: rosso rubino carico e impenetrabile con riflessi viola
- Profumo: Il bouquet di questa selezione di Lagrein si presenta subito molto carico e ricco di sfaccettature, con una velatura di liquirizia, chicchi di caffè, baccelli di vaniglia, chiodi di garofano e tè nero. Un profumo aromatico ma anche fruttato, con sentori di marasca e mirtillo nero.
- Sapore: Il profilo gustativo è armonico, con aromi decisamente compatti, concentrati e variegati, caratterizzati non solo da un gusto fruttato, ma anche da aromi speziati e da una leggera nota dolciastra di cioccolato fondente, impreziosita dai tannini molto raffinati.

### Abbinamenti semplici

Filetto rosa di cervo in crosta di noci con ortaggi a radice e cavolo blu, costine di manzo brasate al Lagrein con polenta mista e verdure, o guancialetto di vitello brasato con salsa di Lagrein e schiuma di sedano.

### 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: 6 anni
- Temperatura di servizio: 18 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Bordeaux





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## *Selection* Porphyr 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. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta in cisterne di acciaio inox a temperatura controllata e con movimentazione delicata del mosto. Fermentazione malolattica e affinamento per 18 mesi in barrique. Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

### 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

2016  
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:  $\varnothing$  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