



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Sauvignon "asparagi"

2017



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,0 %vol.
- Zucchero residuo: 1,7 g/l
- Acidità totale: 6,2
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Come dice il suo nome, questo Sauvignon blanc è un abbinamento ideale per le ricette a base di asparagi. Lo si vendemmia a parte e lo si imbottiglia in anticipo. Il suo profumo delicatamente fruttato e i suoi aromi gradevoli esaltano l'asparago in tutte le sue note organolettiche."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Sauvignon "asparagi"
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1987
- Annata: 2017
- Bottiglie prodotte: 12.000
- Resa: 63 hl/ha
- Linea di qualità: Tradition



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: giallo paglierino con riflessi verdolini
- Profumo: caratteristico, buona complessità con sentori floreali di sambuco ed ortica e note di peperoni verdi.
- Sapore: asciutto, fresco ed equilibrato con lunga persistenza.

Abbinamenti semplici

Abbinamenti dettagliati

Crema di cavolfiore con ravioli ripieni di asparagi liquidi, polvere e gamberi di fiume - 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: 1 anni
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco giovane





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Sauvignon "asparagi" 2017



Annata: 2017

L'annata 2017 la ricorderemo a lungo per le sue avversità meteorologiche. È iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato gravi danni in alcune zone. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che in alcune località era già osservabile alla fine di marzo e ha progredito rapidamente. Le gelate nella notte tra il 20 e il 21 aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale, il quale ha fatto pensare ad un avvio precoce della vendemmia. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. La vendemmia ha avuto inizio ufficialmente il 22 agosto con i vigneti precoci. Il meteo a volte instabile con ripetute, lievi piogge, ci ha costretto ad interrompere la vendemmia e posticipare il raccolto. La vendemmia è stata dunque impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse/ridotte ma con una buona qualità del vino.



Data di vendemmia
22 agosto 2017



Ore di sole
2180



Pioggia
759,5 mm



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 cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

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

2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

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