

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Siebeneich 2016



Dati tecnici

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

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Questo Merlot, che cresce al meglio nelle zone calde esposte a sud dove il terreno è argilloso, è un vino rosso corposo e colpisce in particolar modo con la sua finezza."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Siebeneich
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Merlot
- Storia: prima annata 1989
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 25,000
- Resa: 56 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 scintillante e saturo
- Profumo: Alle note fruttate di prugna secca e mirtillo rosso si aggiungono aromi di erbe come la menta e l'eucalipto, arricchite da una velatura di pepe nero. Nel complesso, quindi, un bouquet assai variegato.
- Sapore: Grazie alla sua struttura tannica stabile e agli aromi fruttati pronunciati, questo Merlot al palato si presenta ottimamente sviluppato, con una struttura complessa e un retrogusto persistente.

Abbinamenti semplici

Si sposa bene con la spalla di capretto all'olio d'oliva ed erbe brasate su asparagi e verdure selvatiche, tagliata di manzo su letto di rucola, minestrone con lepre, stinco d'agnello con polenta di spinaci. È anche interessante berlo con le melanzane alla parmigiana.

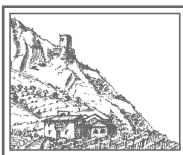
Abbinamenti dettagliati

--

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: 4 anni
- Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Bordeaux





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Siebeneich 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

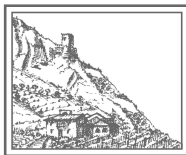
Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in barrique (50%). 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: 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