



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Terlaner 2018



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zucchero residuo: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,0
- Acidità: --
- PH: 3,3
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Quest'uvaggio storico, ottenuto da una miscela delle tre varietà più tradizionali coltivate a Terlan, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon, è prodotto fin da quando fu fondata la cantina, ed è un vino estremamente strutturato. Il Pinot bianco – la varietà presente in percentuale maggiore - gli dà freschezza e una buona acidità, mentre lo Chardonnay gli conferisce morbidezza e calore, e il Sauvignon aggiunge all'uvaggio le sue raffinate caratteristiche aromatiche."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Terlaner
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlano
- Varietà: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1893
- Annata: 2018
- Bottiglie prodotte: 220,000
- Resa: 56 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Terlano 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 scintillante con sfumature verdi
- Profumo: Il Terlaner classico si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta.
- Sapore: Anche al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità, ma anche una spiccata morbidezza. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.

Abbinamenti semplici

Per tradizione, l'uvaggio Terlaner si abbina alla perfezione con la minestra di vino di Terlan, ma si sposa molto bene anche con insalate di asparagi crudi bianchi, o con piatti tipici italiani come la pizza o la pasta al pomodoro, la focaccia al rosmarino o le penne all'arrabbiata, formaggio parmigiano e pecorino fresco. Inoltre si abbina bene a ricette altoatesine classiche, come i canederli di speck o la salsiccia coi crauti, petto di tacchino con ortaggi a radice o un arrosto di vitello delicato.

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: 1 anni
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco giovane





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Terlaner 2018



Annata: 2018

L'annata 2018, dal punto di vista meteorologico, si potrebbe definire "estrema" in quanto è stata caratterizzata da un inverno nevoso e un marzo piovoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti. A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti - a metà aprile. Il proseguimento della stagione si è contraddistinto da un clima quasi estivo, alternato da piogge intense, che ha garantito un rapido sviluppo fenologico delle viti, dando inizio alla fioritura a fine maggio, un mese caratterizzato da un clima variabile e piovoso. In seguito un giugno torrido si è concluso con una grandinata estesa su una vasta area, causando danni in alcuni dei nostri vigneti, che i nostri produttori hanno prontamente riparato con molta diligenza e impegno. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da una grande ondata di calore priva di precipitazioni, interrotta da ingenti piogge ad inizio settembre. Come nel 2017, la vendemmia è iniziata il 22 agosto. Complessivamente l'annata risulta soddisfacente sia in termini di quantità che di qualità dei vini prodotti.



Data di vendemmia
22 agosto 2018



Pioggia
778,6 mm



Ore di sole
1952



Temperatura
12,9 °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 parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%). Assemblaggio un mese prima di imbottigliare.

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

2018
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