

Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarità

Terlaner 1991



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,0 %vol.
- Zucchero residuo: 1,3 g/l
- Acidità totale: 5,9
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

| | |
|--|-------------------------|
| James Suckling | 96 punti |
| Robert Parker's Wine Advocate | 97 punti |
| falstaff | 98 punti |
| Guida essenziale ai Vini d'Italia | 97 Punti |
| Vitae - La guida vini AIS | 4 viti - vino di cupido |
| Bibenda | 4 grappoli |
| I Vini di Veronelli | 96 punti |
| Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia | 50 vini da conservare |

"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 Terlaner 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: Terlaner 1991
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1979
- Annata: 1991
- Bottiglie prodotte: 3,340
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le rarità



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Terlaner Classico 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 lucente
- Profumo: impressionante per complessità e per il carattere ancora giovanile. Fiori di prato seccati, mandorla e le note minerali e speziate dei lieviti rendono i profumi fini e seducenti.
- Sapore: convincente al palato con struttura vigorosa ed elegante caratterizzata da un finale di bocca succoso, minerale e assai persistente. Tensione, energia e struttura di questo vino ne promettono un ulteriore avvincente potenziale di maturazione.

Abbinamenti semplici

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: 8 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco evoluto





Kellerei
Cantina **Terlan**

Annata: 1991

Rarità
Terlaner 1991



Data di vendemmia

--



Ore di sole

2019



Pioggia

634.8 mm



Temperatura

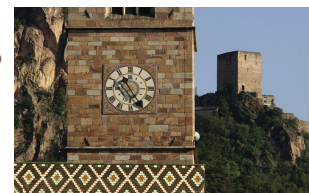
11.1 °C

Procedura di vinificazione

- Descrizione: Le uve sono sottoposte a pigiatura leggera secondo un soffice programma di pressatura della durata di 30 minuti (vecchia pressa orizzontale Vaslin). Dopo la fermentazione e 10 mesi di affinamento sulla feccia grossolana in botti di legno da 2.500 l, il vino è maturato per altri 24 anni in contenitori d'acciaio sempre da 2.500 l, ma solo sui lieviti fini. A gennaio 2016, dopo quindi un contatto coi lieviti di 25 anni, il vino è stato finalmente imbottigliato. La straordinaria durata dell'affinamento sui lieviti fini ha reso unico il Terlaner 1991 Rarità. Le mannoproteine e gli aminoacidi liberatesi per autolisi dei lieviti hanno infatti nobilitato gusto e aromi del vino.

Terreno

I villaggi vinicoli di Terlan, Andriano e Nalles sorgono più o meno a metà strada fra le città di Bolzano e Merano, e insieme formano il territorio del Terlan classico. In questo tratto, l'ampia valle dell'Adige si sviluppa in direzione Sud-Est. I villaggi che costeggiano il fiume, coi loro vigneti, sono adagiati sui pendii formati dalle rocce porfiriche rosse, su terreni asciutti e poveri di humus che costringono le viti ad affondare le proprie radici molto in profondità per trovare nutrimento. È per questo che i vini bianchi prodotti in questa zona sono famosi per le loro forti note minerali, la loro struttura e i loro aromi raffinati. Una particolarità storica di questa zona, poi, è l'uvaggio di Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon blanc che prende il nome di "Alto Adige Terlan Classico", in omaggio al suo territorio d'origine.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

1991

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