



## *Terlaner I Grande Cuvée*

“Eravamo alla ricerca di una sintesi perfetta, espressione dell’anima più pura della Cantina Terlanò.  
Un vino che rappresentasse pienamente la nostra secolare tradizione, che riunisse in sé  
l’eccellenza dei nostri migliori vitigni e dei vigneti più pregiati.  
La nostra ricerca ha raggiunto il suo scopo: Terlaner I Grande Cuvée.”

Rudi Kofler



Denominazione DOC: Alto Adige Terlanò

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.

Vitigni

Varietà: 75% Pinot Bianco, 22% Chardonnay, 3% Sauvignon

Età dei vigneti: Pinot Bianco 40 anni  
Chardonnay 30 anni  
Sauvignon 30 anni

Zona di produzione

Terreno: franco sabbioso d’origine subvulcanica, vulcanica, con locali note metamorfiche

Altitudine: 300 – 570 m

Orientazione: Sud - Sudovest

Estensione dei cru: 1 ha

Resa: 35 hl/ha



## *L'essenza di Terlano*

### Vendemmia

Pinot Bianco: fine settembre 2016  
Chardonnay: metà settembre 2016  
Sauvignon: inizio settembre 2016

### Vinificazione

Pressatura: delicata

Chiarifica del mosto: sedimentazione naturale a freddo

Fermentazione e maturazione: fermentazione lenta in botti di rovere (12 hl); fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti nelle botti di legno tradizionali

Assemblaggio: creazione della Grande Cuvée ad aprile 2018

Imbottigliamento: 10 ottobre 2018

### Carattere del vino

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: ricco e complesso; si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche e una delicata nota fumé

Sapore: la sua eleganza e il suo eccellente equilibrio poggiano su una struttura fine e importante e una tessitura raffinata, che gli conferiscono un carattere unico. La sua eccezionale persistenza non descrive solo una semplice piacevolezza, ma rappresenta soprattutto l'espressione più pura di un terroir minerale unico al mondo

### Dati analitici

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Residuo zuccherino: 0,7 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Temperatura di servizio: 12-14°C

Potenziale di invecchiamento: adatto ad una lunghissima evoluzione in bottiglia