

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Vorberg 2010



Dati tecnici

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

Premi

falstaff	92 punti
Antonio Galloni presents Vinous	94 punti
Gambero Rosso - Vini d'Italia	Tre bicchieri
Le guide de L'Espresso - I Vini d'Italia	Cinque bottiglie
I Vini di Veronelli	Tre stelle blu
Bibenda	Quattro grappoli
Jancis Robinson	17,5 punti
James Suckling	93 punti

"Sul versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlano, sono situati dei vigneti soleggiati e ripidi dove, ad un'altitudine tra i 450 e 950 metri s.l.m., viene coltivato un pinot bianco emozionante. Questo vino sostanzioso e oltremodo complesso colpisce in modo particolare con la sua mineralità, la sua notevole capacità di sviluppo e sottolinea così la potenzialità di questa varietà."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Vorberg
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlano
- Varietà: 100% Pinot Bianco
- Storia: prima annata 1993
- Annata: 2010
- Bottiglie prodotte: 77,000
- 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 lucente
- Profumo: È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotogne e frutta essiccata, pera, arancia e ananas, cui si affiancano sentori di grafite e un tocco di gelsomino tendente al minerale.
- Sapore: La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato, dove le caratteristiche morbide e cremose emergono più vigorose, fino a far percepire un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale.

Abbinamenti semplici

È ideale in combinazione con zuppa di pesce piccante, pepata di cozze o spaghetti allo scoglio, ma è anche interessante abbinarlo a cozze gratinate, seppie alla griglia o salmerino, e si sposa bene anche coi carciofi alla romana - di solito difficili da abbinare - col pecorino maturo, o parmigiano stagionato con mostarda o Tête de Moine.

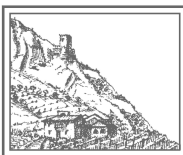
Abbinamenti dettagliati

Astice speziato e asparagi bianchi di Terlano grigliati con salsa al bacon e pistacchi tostatati - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

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: 6 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Borgogna





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Vorberg 2010



Annata: 2010

In ragione di un inverno asciutto e freddo e di un'analogia primavera, l'inizio della vegetazione sulle colline di Terlan ha ritardato sensibilmente in confronto agli ultimi anni. Ad un aprile relativamente mite è seguito un maggio moderatamente più caldo e piovoso. Il mese di giugno ha costituito una pagina positiva, mentre luglio si è presentato come estremamente asciutto e con un caldo record. A queste particolari condizioni climatiche è attribuibile il fatto che l'uva delle diverse qualità si è formata con acini piccoli. Inoltre in luglio si è rilevata una buona maturazione del legno ad indicare un'annata promettente.

Le condizioni climatiche durante il periodo di maturazione non sono state delle migliori; in rapporto ad un raccolto piuttosto scarso, la maturazione tuttavia è proceduta rapidamente e sono state raccolte uve molto sane e perfettamente mature. Complessivamente la raccolta 2010 è stata una delle più scarse degli ultimi 20 anni, ma la qualità dei vini si può vedere e apprezzare.



Data di vendemmia
06 settembre 2010



Pioggia
678,8 mm



Ore di sole
2056



Temperatura
12,5 °C

Procedura di vinificazione

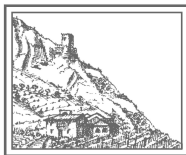
- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali.

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 "Terlano". Alle uve vendemmiate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

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