



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*

## Vorberg 2016



### Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,0 %vol.
- Zucchero residuo: 1,2 g/l
- Acidità totale: 6,2
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

### Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Sul versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlan, 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 Terlan
- Varietà: 100% Pinot Bianco
- Storia: prima annata 1993
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 55,000
- Resa: 56 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



### Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Terlan 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 Terlan grigliati con salsa al bacon e pistacchi tostiti - 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 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. 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 "Terlan". Alle uve vendemmiate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlan classico".





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:  $\varnothing$  2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni:  $\varnothing$  558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m<sup>2</sup>

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