



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Selection*

**Winkl 2016**



### Dati tecnici

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

### Premi

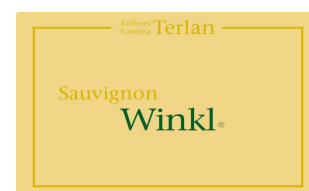
Gambero Rosso - Vini d'Italia	2 bicchieri
James Suckling	92 punti
Bibenda	4 grappoli
I Vini di Veronelli	90 Points
Wine Spectator	92 punti
Antonio Galloni presents Vinous	90 punti

"Il Winkl Sauvignon Blanc è un vino sapido, leggermente fruttato e minerale, che viene vinificato in purezza dal 1956. Questa varietà d' uva viene coltivata con successo da molto tempo nel territorio DOC di Terlano soprattutto attorno alle aziende agricole più vecchie."

Rudi Kofler

### Vino

- Nome: Winkl
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlano
- Varietà: 100% Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1956
- Annata: 2016
- Bottiglie prodotte: 210,000
- 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 intenso e lucente con delicata velatura verdognola
- Profumo: Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'ortica e della menta.
- Sapore: Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

### Abbinamenti semplici

In primavera, un abbinamento interessante di questo vino è con gli asparagi bianchi lessi su salsa bolzanina, o anche con asparagi verdi al vapore. Altrimenti, carpaccio di tonno, salmone affumicato o scampi crudi. Una combinazione tipicamente altoatesina è quella coi canederli di ortica, con la trota al vapore su verdura mista, o con formaggio di capra non stagionato.

### Abbinamenti dettagliati

Spuma di asparagi bianchi di Terlano con uovo di quaglia e mandorla amara - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), Salmerino su letto di asparagi bianchi, fondo di piselli e menta e caviale di salmerino - Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

### 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* Winkl 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 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 Terlano 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 Terlano è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Altre annate

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/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