



## Terlaner I Grande Cuvée

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

Annata: 2012

Date di vendemmia: Pinot Bianco: 28 settembre 2012  
Chardonnay: 11 settembre 2012  
Sauvignon: 4 settembre 2012

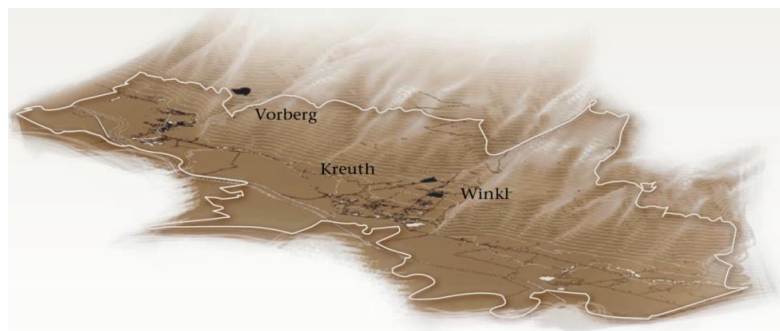
Vitigni: Uvaggio di 90% Pinot Bianco, 7% Chardonnay e 3% Sauvignon

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

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

Zona di produzione: Vorberg – Pinot Bianco, Kreuth – Chardonnay, Winkl - Sauvignon

Altitudine: Vorberg (560 m s.l.m.), Kreuth (340 m s.l.m.), Winkl (306 m s.l.m.)





Estensione dei cru:	1 ha
Resa:	35 hl/ha
Metodologia di produzione:	viticoltura nel rispetto della natura
Vinificazione: Pressatura:	pressatura delicata a grappolo intero
Chiarifica del mosto:	sedimentazione naturale a freddo
Fermentazione e maturazione:	fermentazione lenta in botti di rovere grandi (30 hl); fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti nelle botti di legno tradizionali
Assemblaggio:	creazione della Grande Cuvée a febbraio 2014 maturazione per ulteriori quattro mesi in acciaio
Data d'imbottigliamento:	22 luglio 2014
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.
Gradazione alcolica:	14,0 %vol.
Residuo zuccherino:	2,6 g/l
Acidità totale:	5,5 g/l
Temperatura di servizio:	12-14°C
Potenziale di invecchiamento:	adatto ad una lunghissima evoluzione in bottiglia