



## 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 vigneti più pregiati. La nostra ricerca ha raggiunto il suo scopo: Terlaner I Grande Cuvée.“ - Rudi Kofler

- Annata:** 2013  
Quest’annata è stata caratterizzata, soprattutto nelle settimane a ridosso della vendemmia, da forti escursioni termiche: si passava dai 10-11° C della notte, ai 25° del giorno. Queste oscillazioni hanno garantito alla nostra Grande Cuvée un buon livello di acidità ed un basso pH.
- Date di vendemmia:** Pinot Bianco: 30 settembre 2013  
Chardonnay: 23 settembre 2013  
Sauvignon: 9 settembre 2013
- 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
- Altitudine:** 300 – 570 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 2015 maturazione per ulteriori quattro mesi in acciaio
Data d'imbottigliamento:	22 luglio 2015
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:	14,5 %vol.
Residuo zuccherino:	2,8 g/l
Acidità totale:	5,7 g/l
Temperatura di servizio:	12-14°C
Potenziale di invecchiamento:	adatto ad una lunghissima evoluzione in bottiglia