



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Lunare
2018



"Il nostro Lunare è un vino elegante e opulento, con un profumo complesso e una struttura possente che si fondono in un'impressione complessiva di armonia, e in una grande gioia per chi lo beve."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Gewürztraminer
Annata: 2018
Resa: 40 hl/ha
Orientazione: Sud - Sudovest
Pendenza: 5 - 25 %
Altitudine: 300 - 40 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sui lieviti fini, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in fusti d'acciaio inox (50%). Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

carattere

Colore: giallo oro intenso e scintillante
Profumo: Il profumo di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, limetta, lici e arancia.
Sapore: Gli aromi fruttati che si ripropongono anche al palato rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido.

Abbinamenti semplici

È interessante berlo con piatti asiatici nelle tipiche combinazioni agrodolci, con scorfano o pesce spada alla griglia, o anche con supreme di piccione arrostate in rosa, gnocchi di zucca alle noci e tartufo d'Alba con aceto balsamico, o riso al latte con cannella. Si abbinano bene anche a formaggi erborinati o a un gorgonzola delicato.

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 15,0 % vol.
Zucchero residuo: 6,1 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Lunare**

Annata: 2018

L'annata 2018, dal punto di vista meteorologico, si potrebbe definire "estrema" in quanto è stata caratterizzata da un inverno nevoso e un marzo piovoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti. A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti - a metà aprile. Il proseguimento della stagione si è contraddistinto da un clima quasi estivo, alternato da piogge intense, che ha garantito un rapido sviluppo fenologico delle viti, dando inizio alla fioritura a fine maggio, un mese caratterizzato da un clima variabile e piovoso. In seguito un giugno torrido si è concluso con una grandinata estesa su una vasta area, causando danni in alcuni dei nostri vigneti, che i nostri produttori hanno prontamente riparato con molta diligenza e impegno. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da una grande ondata di calore priva di precipitazioni, interrotta da ingenti piogge ad inizio settembre. Come nel 2017, la vendemmia è iniziata il 22 agosto. Complessivamente l'annata risulta soddisfacente sia in termini di quantità che di qualità dei vini prodotti.



Temperatura
12,9 °C



Pioggia
778,5 mm



Data di vendemmia
agosto 2018



Ore di sole
1.952 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Ottimo potenziale d'invecchiamento > 10 ann

Bicchiere suggerito

Bicchiere Borgogna

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C



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

Suolo

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.

Tra i vini bianchi si producono soprattutto Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc, che insieme al Pinot grigio e al Traminer aromatico fanno dell'Alto Adige una delle zone italiane più vocate alla produzione di vini bianchi. I vini rossi, invece, spaziano dai vitigni autoctoni - il Lagrein e la Schiava - ai classici rossi internazionali come il Pinot nero, il Merlot e il Cabernet. Ma oltre alla varietà, l'Alto Adige vanta un livello invidiabile di qualità: il 98 per cento di vini prodotti è classificato DOC, e in rapporto al territorio si registra un numero assai elevato di vini blasonati e d'eccellenza.