



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Nova Domus

Riserva
2017



"Il rudere del castello Casanova, riportato per la prima volta in un documento del 1206, si erge maestoso alle porte di Terlano. Altrettanto imponente e complesso si presenta il nostro nobile uvaggio di Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon blanc. Questo Terlaner classico ricalca tutti i pregi della sua zona di produzione, e si presenta come vino vigoroso, ricco di sfaccettature e impreziosito da note minerali. Esprime pienamente tutto il suo potenziale solo dopo molti anni d'invecchiamento in bottiglia."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige

Denominazione DOC: Alto Adige Terlano

Varietà: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc

Annata: 2017

Resa: 42 hl/ha

Orientazione: Sud - Sudovest

Altitudine: Pinot Bianco 500 - 600 m s. l. m.

Chardonnay 300 - 350 m s. l. m.

Sauvignon Blanc 300 - 350 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di legno grandi (30 hl). Fermentazione malolattica parziale (solo per le uve Pinot bianco e Chardonnay), e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

carattere

Colore: giallo chiaro fresco con leggere sfumature verdognole

Profumo: La struttura aromatica di quest'uvaggio Terlaner è ricca di sfaccettature. Un velo di erbe e spezie, come anice, menta e salvia, ma anche sfumature aromatiche fruttate, soprattutto di albicocca, mandarino, melone e maracuja. Il tutto impreziosito da note minerali e salate.

Sapore: L'effetto del Nova Domus al palato è complesso e strutturato, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, dando vita a una simbiosi accattivante che permane a lungo nel retrogusto.

Abbinamenti semplici

Accompagna bene il caviale, trancio di salmone grigliato o arrosto di tonno, ma anche una fiorentina, saltimbocca alla romana o stinco di vitello brasato, parmigiana di melanzane o fonduta al tartufo.

Abbinamenti dettagliati

[Trippa con filetto di vitello e chips di asparagi](#) - Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14,0 % vol

Zucchero residuo: 1,3 g/l

Acidità totale: 6,1 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Nova Domus**

Annata: 2017

L'annata 2017 la ricorderemo a lungo per le sue avversità meteorologiche. È iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato gravi danni in alcune zone. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che in alcune località era già osservabile alla fine di marzo e ha progredito rapidamente. Le gelate nella notte tra il 20 e il 21 aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale, il quale ha fatto pensare ad un avvio precoce della vendemmia. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. La vendemmia ha avuto inizio ufficialmente il 22 agosto con i vigneti precoci. Il meteo a volte instabile con ripetute, lievi piogge, ci ha costretto ad interrompere la vendemmia e posticipare il raccolto. La vendemmia è stata dunque impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse/ridotte ma con una buona qualità del vino.



Temperatura
12,2 °C



Pioggia
759,5 mm



Data di vendemmia
22 agosto 2017



Ore di sole
2.180 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 anni

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. Grazie ai venti freddi che scendono dalle montagne circostanti, il microclima di Terlan si distingue per le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte. 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 Terlan, 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 Terlan

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 600 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

- Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente.
- I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute.
- Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.
- I vini di Terlan, sapidi e ricchi di carattere, entusiasmano gli esperti per la loro longevità.

Il terreno, ricco di scheletro e di argille sabbiose, presenta un elevato tenore di quarzo. Manca invece la componente del carbonato di calcio, e tale fattore determina dei valori di pH leggermente acidi. In queste condizioni, il terreno è molto più drenante, ha una disponibilità limitata di sostanze nutritive, e quindi favorisce una vigoria più equilibrata della vite, con rese naturalmente più contenute. Il terroir di Terlan si distingue dunque anche per le caratteristiche insolite del suolo, che costringono la vite a reagire a queste condizioni stressanti, producendo quei polifenoli specifici che rendono inconfondibile il vino di Terlan. È per questo che da quelle uve scaturiscono dei vini con spiccata sapidità, tensione e profondità. E la miscela particolare di cristalli e minerali nel sottosuolo dà vita a dei vini bianchi la cui straordinaria longevità continua ad entusiasmare gli esperti di tutto il mondo.