



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Pinot Bianco
2019



Da sempre il Pinot bianco è uno dei vitigni più importanti della nostra cantina, e rispecchia molto bene il terroir che dà origine alle uve di Terlano. Vinificati in purezza, i Pinot bianchi dal gusto raffinato e soprattutto dalle note piacevolmente minerali sono uno dei nostri fiori all'occhiello.

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Pinot Bianco
Annata: 2019
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 350 - 900 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino chiaro con leggera velatura verdognola
Profumo: Nel naso, questo Pinot bianco classico esalta le note di pera e mela fresca che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella.
Sapore: Il Pinot bianco classico si presenta forte e avvincente, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotta, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato. È un vino che danza letteralmente sulla lingua, prima di stupire con la sua lunga persistenza.

Abbinamenti semplici

Antipasti a base di pesce, come carpaccio di salmone e tonno, fiori di zucchine ripieni o combinati alla burrata, insalata di avocado, o alcune ricette altoatesine come gli gnocchetti di spinaci, le mezzelune agli spinaci, o piatti italiani come spaghetti alla carbonara, capesante gratinate, gamberoni alla griglia, orata o dentice alla griglia.

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,6 g/l
Acidità totale: 6,3 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Pinot Bianco**

Annata: 2019

L'annata 2019 è stata anno molto varia.

È iniziata con un marzo secco e caldo. A questo è seguito un aprile mutevole e un maggio piovoso e molto fresco. Questo clima fresco prolungato ha portato ad uno sviluppo molto lento delle viti e ha portato ad una fioritura un po' ritardata delle viti all'inizio di giugno. A questo è seguito un giugno caldo di mezza estate, caratterizzato da un'ondata di caldo estremo con valori record vicino ai 40° Celsius. Questo tempo ha favorito una crescita rapida e rigogliosa della vite. I mesi di luglio e agosto non erano più così caldi. Nel frattempo si sono verificate ripetute tempeste di calore, che da un lato hanno fornito il necessario raffreddamento e dall'altro, localmente ma hanno anche causato forti grandinate, con grandi danni soprattutto nella zona intorno a Bolzano e Grigioni. Il raccolto è iniziato nella prima settimana di settembre e quindi, guardando indietro agli ultimi 10 anni, è stato un po' ritardato. Un bellissimo autunno ha permesso una buona maturazione dell'uva e promette una buona annata 2019.



Temperatura
12,6°C



Pioggia
998,6 mm



Ore di sole
1.961

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

Bicchieri suggerito

Bicchieri per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °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

Origine

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.