



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Monticol**

Riserva
2021



"Questo nobile Pinot Nero cresce nei vigneti ad altezza medio-elevata ed elevata tra i 450 - 600 m s.l.m. Qui le correnti d'aria discendenti rinfrescano la temperatura anche in piena estate. Viene coltivato nelle nostre zone dalla metà del 19° secolo, soprattutto i vigneti più vecchi donano un Pinot Noir strutturato ed elegante."
Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Pinot Nero
Annata: 2021
Resa: 40 hl/ha
Orientazione: Sudovest, Est
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 450- 600 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (30%) e in parte in barrique (70%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

carattere

Colore: rosso rubino
Profumo: Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di lamponi, ciliegie e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di spezie eleganti e sentori pietra focata
Sapore: Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.

Abbinamenti semplici

Si abbina molto bene alla schiena di capriolo con purè di mele e vino rosso e gnocchetti di ricotta, schiena di vitello da latte al papavero, lombata di manzo al cartoccio con erbe, purè di patate e ragù di castagne, fegato di vitello al burro e timo, paillard di vitello con verdura mediterranea, o anche orzotto o carne affumicata di cervo con salsa di mirtillo rosso e rafano.

2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14 % vol
Zucchero residuo: 0,4 g/l
Acidità totale: 5,9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Monticol**

Annata: 2021

Dopo un inverno caratterizzato da nevicate molto copiose, la primavera è iniziata con un lungo periodo eccezionalmente secco. In marzo e aprile, le temperature basse hanno fatto ritardare di molto la germogliatura, proteggendo in questo modo i nostri vigneti dai danni rilevanti che altrimenti avrebbero subito a causa delle numerose gelate notturne di aprile. In compenso, il clima fresco e piovoso di maggio ha favorito una buona idratazione dei terreni. Nei vigneti più precoci ed esposti al sole, la fioritura delle viti è iniziata tra la fine di maggio e i primi di giugno, vale a dire con circa due settimane di ritardo rispetto alle medie di lungo periodo. Il mese di giugno è stato segnato da temperature assai elevate e da precipitazioni scarse, riducendo così al minimo il rischio delle infestazioni fungine. Di tutt'altro segno, invece, sono stati luglio e la prima metà di agosto, con piogge e temporali assai frequenti, ma proprio per questo le temperature, in agosto, non sono state torride, favorendo lo sviluppo di note fruttate negli acini e di una buona acidità nei vini dell'annata 2021.

Negli impianti a maturazione più precoce la vendemmia è iniziata il 6 settembre, un po' più tardi rispetto alle annate precedenti, e fino all'ultimo è stata accompagnata da condizioni atmosferiche molto buone.

Le rese sono state leggermente minori che in passato, ma fin dall'inizio della vendemmia si è visto che il 2021 promette di diventare un'annata molto interessante



Temperatura
11,5°C



vendemmia
06 settembre
2021



Pioggia
769,7 mm



Ore di sole
2.114 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

Buon potenziale d'invecchiamento > 5 anni

Bicchiere suggerito

Bicchiere Borgogna

Temperatura di servizio: 16 - 18 °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 - 700 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.