

Kellerei  
Cantina **Terlan**

Selection  
**Terlaner Cuvée**  
2019



"Quest'uvaggio storico, ottenuto da una miscela delle tre varietà più tradizionali coltivate a Terlan, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon, è prodotto fin da quando fu fondata la cantina, ed è un vino estremamente strutturato. Il Pinot bianco - la varietà presente in percentuale maggiore - gli dà freschezza e una buona acidità, mentre lo Chardonnay gli conferisce morbidezza e calore, e il Sauvignon Blanc aggiunge all'uvaggio le sue raffinate caratteristiche aromatiche."

*Rudi Kofler*



#### Vino

**Provenienza:** Alto Adige - Italia

**Denominazione DOC:** Alto Adige Terlan

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

**Annata:** 2019

**Resa:** 63 hl/ha

**Orientazione:** Sud - Sudovest

**Pendenza:** 5 - 60 %

**Altitudine:** 280 - 700 m s. l. m.

#### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecchiatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).

#### carattere

**Colore:** giallo paglierino scintillante con sfumature verdi

**Profumo:** Il Terlaner classico si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta.

**Sapore:** Anche al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.

#### Abbinamenti semplici

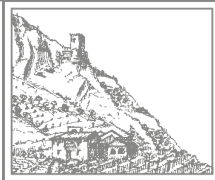
Per tradizione, l'uvaggio Terlaner si abbina alla perfezione con la minestra di vino di Terlan, ma si sposa molto bene anche con insalate di asparagi crudi bianchi, o con piatti tipici italiani come la pizza o la pasta al pomodoro, la focaccia al rosmarino o le penne all'arrabbiata, formaggio parmigiano e pecorino fresco. Inoltre si abbina bene a ricette altoatesine classiche, come i canederli di speck o la salsiccia coi crauti, petto di tacchino con ortaggi a radice o un arrosto di vitello delicato.

#### Dati tecnici

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Zucchero residuo:** 0,8 g/l

**Acidità totale:** 6,0 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Terlaner Cuvée**

### Annata: 2019

L'anno vinicolo 2019 è stata anno molto vario. 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

**Buon potenziale d'invecchiamento** > 5 anni

### Bicchiere suggerito

**Bicchiere 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. 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/m<sup>2</sup>

#### 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.