



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Terlaner Cuvée
2022



"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: 2022

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 sfeciatura 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: La Terlaner Cuvée 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.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Zucchero residuo: 1,1 g/l

Acidità totale: 5,9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Terlaner Cuvée**

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 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 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 soleggiate 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.