



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Torilan
2021



"Torilan riprende l'antico nome di Terlano. Si tratta di un taglio bordolese, cioè la coppia classica Merlot e Cabernet, che ne fa un vino assai elegante e raffinato."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia

Denominazione DOC: Alto Adige

Varietà: 85% Merlot, 15% Cabernet

Annata: 2020

Resa: 63 hl/ha

Pendenza: 3- 15 %

Altitudine: 20 - 290 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi. Assemblaggio sei mesi prima di imbottigliare.

carattere

Colore: rosso granato intenso con riflessi rubino

Profumo: Alla degustazione si avvertono gli aromi di ribes nero e mora tipici del Merlot, combinati al nobile profumo speziato caratteristico del Cabernet, facendo emergere una nota di pepe nero e baccello di vaniglia.

Sapore: Quest'uvaaggio avvince il palato con una simbiosi accattivante tra il sapore fruttato, il gusto speziato e tannico del Cabernet, la pienezza e la complessità del Merlot.

Abbinamenti semplici

Cotoletta alla griglia con ratatouille, medaglioni di cervo in crosta di schüttelbrot con gnocchetti di segale e frumento, cotoletta con verdura grigliata o spezzatino di cervo al riso pilaf.

2021 - 2020



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Torilan**

Annata: 2021

Dopo un inverno piuttosto asciutto e mite, nel mese di marzo erano arrivate le prime precipitazioni copiose. La germogliatura delle viti era iniziata già nei primi giorni di aprile, in anticipo rispetto alle medie annuali, ma comunque in modo omogeneo. Grazie al rialzo termico sopraggiunto in maggio, quasi sempre accompagnato da giornate assai soleggiate, i germogli ancora giovani avevano cominciato a svilupparsi molto bene, tanto che nei vigneti a maturazione più precoce era già iniziata la fioritura. All'inizio di giugno, però, è arrivato un brusco abbassamento delle temperature, con diverse giornate di pioggia che hanno rallentato sensibilmente la crescita dei germogli, ritardando al tempo stesso la fioritura negli appezzamenti più tardivi. I successivi mesi di luglio e agosto, invece, hanno fatto segnare precipitazioni ben distribuite e temperature gradevoli, con escursioni termiche piuttosto marcate che nelle ore notturne hanno rinfrescato i grappoli in maturazione.

Il 26 agosto, almeno nei vigneti di fondovalle e più esposti, è iniziata la vendemmia in condizioni di bel tempo, ma pochi giorni dopo ci si è dovuti fermare a causa di piogge intense che fino all'inizio di settembre hanno creato non pochi problemi a molti viticoltori. Ecco perché, in diversi appezzamenti, si è dovuto vendemmiare in due tempi, in modo da raccogliere solo i grappoli più maturi e incantinare uve con una qualità e un grado di maturazione ottimale. Nel complesso, l'annata 2020 non è stata facile e ha messo a dura prova i nervi dei vignaioli, ma grazie a una riduzione sistematica delle rese, e a una buona dose di pazienza, alla fine si è riusciti a ottenere dei risultati di tutto rispetto.



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

Bicchieri suggerito

Bicchieri Bordeaux

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. 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 soleggiate 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.