

Kellerei  
Cantina

Terlan

## Selection Vorberg

Riserva  
2017



"Sul versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlan, sono situati dei vigneti soleggiati e ripidi dove, ad un altitudine tra i 450 e 650 metri s.l.m., viene coltivato un pinot bianco emozionante. Questo vino sostanzioso e oltremodo complesso colpisce in modo particolare con la sua mineralità, la sua notevole capacità di sviluppo e sottolinea così la potenzialità di questa varietà."

*Rudi Kofler*



### Vino

**Provenienza:** Alto Adige

**Denominazione DOC:** Alto Adige Terlan

**Varietà:** 100% Pinot Bianco

**Annata:** 2017

**Resa:** 52 hl/ha

**Orientazione:** Sud - Sudovest

**Pendenza:** 5 - 70 %

**Altitudine:** 450- 650 m s. l. m.

### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfeccatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (70 & 30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali.

### carattere

**Colore:** giallo paglierino lucente con riflessi verdolini

**Profumo:** È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotogne camomilla e ananas, cui si affiancano note minerali di pietra focaia.

**Sapore:** La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato. La struttura compatta con una cremosità elegante si fonde in un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale.

### Abbinamenti semplici

È ideale in combinazione con zuppa di pesce piccante, pepata di cozze o spaghetti allo scoglio, ma è anche interessante abbinarlo a cozze gratinate, seppie alla griglia o salmerino, e si sposa bene anche coi carciofi alla romana - di solito difficili da abbinare - col pecorino maturo, o parmigiano stagionato con mostarda o Tête de Moine.

### Abbinamenti dettagliati

Astice speziato e asparagi bianchi di Terlan grigliati con salsa al bacon e pistacchi tostati - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

2018 - 2017

### Dati tecnici

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

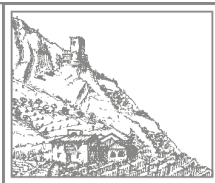
**Zucchero residuo:** 1,2 g/l

**Acidità totale:** 5,9 g/l

**Falstaff 2020/21** - 94 punti

**Robert Parker's Wine Advocate** : 94+ punti

**James Suckling** : 94 punti



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Vorberg**

### Annata: 2017

L'annata 2017 la ricorderemo a lungo per le sue avversità meteorologiche. È iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato gravi danni in alcune zone. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che in alcune località era già osservabile alla fine di marzo e ha progredito rapidamente. Le gelate nella notte tra il 20 e il 21 aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale, il quale ha fatto pensare ad un avvio precoce della vendemmia. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. La vendemmia ha avuto inizio ufficialmente il 22 agosto con i vigneti precoci. Il meteo a volte instabile con ripetute, lievi piogge, ci ha costretto ad interrompere la vendemmia e posticipare il raccolto. La vendemmia è stata dunque impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse/ridotte ma con una buona qualità del vino.



**Temperatura**  
12,2 °C



**Pioggia**  
759,5 mm



**Data di  
vendemmia**  
22 agosto 2017



**Ore di sole**  
2.180 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

**Ottimo potenziale d'invecchiamento** > 10 anni

### Bicchieri suggerito

**Bicchieri Borgogna**

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °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.