

Kellerei
Cantina

Terlan

Tradition
Gewürztraminer
2024



"Questo vitigno, che prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno, nella Bassa Atesina, è un caposaldo dell'assortimento dei vini bianchi prodotti in Alto Adige. Grazie alle sue componenti spiccatamente floreali e fruttate, e soprattutto ai suoi aromi intensi, questo vino riscuote molti favori, e ultimamente è abbinato sempre più spesso alle ricette asiatiche."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Gewürztraminer
Annata: 2024
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 3- 30 %
Altitudine: 270- 450 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Piggiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino lucente e saturo
Profumo: Il profumo del Gewürztraminer è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno.
Sapore: La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

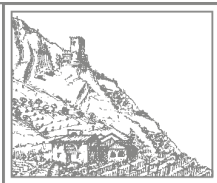
Abbinamenti semplici

Piatti piccanti o creazioni agro-dolci d'ispirazione asiatica, gnocchi o crema di zucca, prosciutto cotto col rafano, verdura cucinata nel wok in agrodolce con petto di pollo o gamberi, o una cotoletta alla milanese con insalata di patate.

2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14,0 % vol
Zucchero residuo: 3,9 g/l
Acidità totale: 4,6 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Gewürztraminer

Annata: 2024

Il 2024 sembra essere stato un anno particolarmente sfidante/complicato per la viticoltura, ma anche molto interessante. La primavera estremamente piovosa, con un clima più umido del normale, ha sicuramente creato difficoltà iniziali per le piante, influenzando la fioritura e la resa finale in modo significativo, come evidenziato dal calo della produzione che varia dal 15% al 40%. Le varietà più sensibili, come il Sauvignon Blanc, il Pinot Bianco e il Lagrein, hanno sofferto maggiormente.

Tuttavia, il fatto che, nonostante le condizioni difficili, i vigneti meglio esposti abbiano prodotto risultati di qualità più elevata, dimostra quanto sia cruciale l'abilità nella gestione dei vigneti in anni complicati. In particolare, le temperature più fresche di settembre e il rallentamento della maturazione hanno messo alla prova le varietà a maturazione tardiva, ma i viticoltori esperti sono riusciti comunque a trarre il meglio dalle condizioni avverse.

Il potenziale evolutivo di questi vini promette molto, segno che, anche in annate difficili, l'esperienza e la conoscenza del territorio possono fare la differenza. Sarà interessante vedere come questi vini si svilupperanno nel tempo. Dal punto di vista qualitativo, spiccano in particolare i vini bianchi e la varietà Pinot Nero.



temperatura
11,8° C



vendemmia
02. settembre
2024



Pioggia
816,2 mm



Ore di sole
2.071 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

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. 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 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 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.