

Kellerei
Cantina

Terlan

Tradition
Pinot Bianco
2022



Da sempre il Pinot bianco è uno dei vitigni più importanti della nostra cantina, e rispecchia molto bene il terroir che dà origine alle uve di Terlan. Vinificati in purezza, i Pinot bianchi dal gusto raffinato e soprattutto dalle note piacevolmente minerali sono uno dei nostri fiori all'occhiello.

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia

Denominazione DOC: Alto Adige

Varietà: 100% Pinot Bianco

Annata: 2022

Resa: 63 hl/ha

Pendenza: 5 - 70 %

Altitudine: 350 - 900 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Piggiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. 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 chiaro con leggera velatura verdognola

Profumo: Nel naso, questo Pinot bianco classico esalta le note di pera e mela fresca che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella.

Sapore: Il Pinot bianco classico si presenta forte e avvincente, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotogna, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato. È un vino che danza letteralmente sulla lingua, prima di stupire con la sua lunga persistenza.

Abbinamenti semplici

Antipasti a base di pesce, come carpaccio di salmone e tonno, fiori di zucchine ripieni o combinati alla burrata, insalata di avocado, o alcune ricette altoatesine come gli gnocchetti di spinaci, le mezzelune agli spinaci, o piatti italiani come spaghetti alla carbonara, capesante gratinate, gamberoni alla griglia, orata o dentice alla griglia.

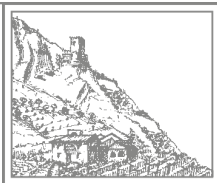
2024 - 2023 - 2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Zucchero residuo: 1,6 g/l

Acidità totale: 5,9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Pinot Bianco

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

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.