



Kellerei
Cantina **Terlan**

R
**Rarity Pinot Bianco
2004**



"Una prerogativa della Cantina di Terlan sono le cosiddette „Rarità”, ossia bottiglie speciali di vini bianchi invecchiati, maturati per almeno dieci anni sui lieviti fini all'interno di cisterne d'acciaio in pressione. Ciò che più affascina di questi vini è la freschezza della loro giovinezza, un elemento che rende questo Pinot Bianco oltremodo avvincente, nonostante la sua veneranda età. È un vino che si presta alla perfezione per maturare a lungo in bottiglia.

Terlan ha un terroir molto congeniale ai grandi vini bianchi, e queste Rarità ne sono la prova più tangibile."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige

Denominazione DOC: Alto Adige Terlan

Varietà: 100% Pinot Bianco

Annata: 2004

Resa: 40 hl/ha

Orientazione: Sudovest

Pendenza: 30 - 50 %

Altitudine: 550- 600 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Affinamento per 11 anni sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio.

Bottiglie prodotte: 3.330

carattere

Colore: giallo paglierino chiaro e lucente con tenui riflessi verdognoli

Profumo: Il bouquet è sorprendente, e ad ogni nuovo tentativo svela nuove componenti olfattive. Note di erbe come la camomilla, la melissa e il levistico, s'affiancano a sentori di caco e albicocca essiccata. Ma nel panorama olfattivo così ampio di questa Rarità non mancano note di crosta di pane e pasta lievitata, affiancate da aromi di pietra focaia.

Sapore: Al palato questo vino si presenta morbido e potente, con un'acidità vigorosa e vivace, che però lascia in bocca un gusto raffinato, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14.0 % vol

Zucchero residuo: 2.7 g/l

Acidità totale: 5.5 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarity **Rarity Pinot Bianco 2004**

Annata:

I termini „caldo“ e „secco“ descrivono molto bene il 2004, ma non perché spiccarono un inverno tipicamente freddo, una primavera leggermente fresca o un'estate mediocre. Semmai, fu l'autunno, insolitamente lungo e soprattutto mite - uno dei più caldi degli ultimi decenni - a incidere in misura rilevante sugli esiti estremamente interessanti di quell'annata. L'anno era iniziato con un inverno molto freddo e scarsamente innevato, e infatti i danni da gelo nei vigneti furono quasi nulli. Ma dopo che all'inizio di marzo anche le zone di fondovalle erano ancora avvolte nella brina invernale, arrivò velocemente la primavera, con un aumento repentino delle temperature. In aprile si videro tutte le varianti meteorologiche, sia per le precipitazioni, sia per le temperature, e lo stesso vale per il mese di maggio, tanto che la germogliatura delle viti iniziò più tardi rispetto alla media. Perfino in estate, all'inizio, il tempo fu fresco e umido, ma nel giro di pochi giorni giunse velocemente il caldo. Tuttavia, il fatto che le giornate non fossero mai davvero torride, e che soprattutto nelle ore notturne ci fossero delle escursioni termiche rilevanti, ebbe ripercussioni positive sulla qualità delle uve. Le precipitazioni furono scarse non solo nei mesi estivi, quando si poté supplire alla siccità con l'irrigazione artificiale, ma anche - per fortuna - durante la vendemmia, che si svolse senza intoppi. Solo verso la metà di ottobre, quando l'ultimo carico di uva era già incantinato da un pezzo, arrivarono le piogge tanto agognate dalle colture.



Temperatura
13,0°C



Pioggia
574,2 mm



Data di vendemmia
08 settembre
2004



Ore di sole
2.214 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

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco evoluto

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/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.