

Kellerei
Cantina

Terlan

R Rarity Pinot Bianco 2006



"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: 2006

Resa: 40hl/ha

Orientazione: Sudovest

Pendenza: 30 - 50 %

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

Vinificazione

Vendemmia e selezione manuali. Pigiatrice 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: 3.300

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: 13.5 % vol

Zucchero residuo: 1.2 g/l

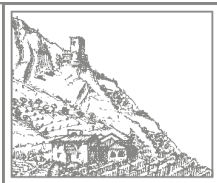
Acidità totale: 5.4 g/l

James Suckling: 97 Punkte

Robert Parker's Wine Advocate: 98 points

Doctor Wine - Daniele Cernilli: 97 points

Bibenda : 5 grapes



Kellerei
Cantina **Terlan**

Rarity **Rarity Pinot Bianco 2006**

Annata:

Insgesamt war 2006 ein überdurchschnittlich warmes und extrem trockenes Jahr mit unüblich verlaufenden Jahreszeiten, der Winter hatte es mit zahlreichen Frosttagen und mehreren Eistagen aber in sich. Die kalte, fast immer von einem Hoch geprägte Wetterlage ließ dem Niederschlag in den ersten beiden Monaten des Jahres kaum eine Chance. Selbst am Ende eines stark untertemperierten Februars schien das Frühjahr noch in weiter Ferne und auch den März hatte der Winter lange fest im Griff. Vor allem die vielen kalten und trockenen Nordwinde und bemerkenswert tiefe Temperaturen sorgten für eine lange Vegetationsruhe. Der April zeigte sich sprichwörtlich launenhaft mit warmen Tagen, die sich mit Regen und Schneefall in höheren Lagen abwechselten. Aufgrund nicht allzu starker Temperaturrückgänge wurde der durch den harten Winter bedingte Vegetationsrückstand bis Ende April fast komplett kompensiert. Während im Wonnemonat Mai die Temperaturen langsam aber stetig anstiegen, blieb vor allem der Niederschlag aus und auch vor allem im Juni wurde durch fehlende Regenschauer die Trockenheit zunehmend spürbar. Und auch im Juli, der zu den wärmsten der vergangenen vier Jahrzehnte zu zählen ist, gab es bis zum Monatsende nur wenig Regen. Das von der Vegetation dringend benötigte Wasser kam erst Ende des Monats, hielt dann aber bis in den August, der sich alles andere als sommerlich, nämlich vor allem kühl und nass präsentierte, hinein hartnäckig an. Der kühlere Sommer und vor allem die trockene und sonnenscheinreichen September- und Oktoberwochen sorgten für einen optimalen Reifeverlauf.



Temperatura
13,1°C



Pioggia
568,5 mm



**Data di
vendemmia**
06 September
2006



Ore di sole
2.281 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 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 nelle 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.