

Kellerei
Cantina **Terlan**

Classici

Pinot Grigio 2015



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zucchero residuo: 3,0 g/l
- Acidità totale: 5,6
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Il Pinot grigio, che fa parte della famiglia dei vitigni bordolesi, è un vino che si presenta subito assai elegante, con un bouquet fruttato e ricco di sfaccettature, e oltre che per la sua freschezza giovanile, ammalia il palato con un'acidità equilibrata che permane anche nel retrogusto."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Pinot Grigio
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Pinot Grigio
- Storia: prima annata 1978
- Annata: 2015
- Bottiglie prodotte: 110,000
- Resa: 63 hl/ha
- Linea di qualità: I classici



Zona di produzione

- Stato: Italia
- Zona di provenienza: Alto Adige
- Altitudine: 250 - 900 m s. l. m.
- Pendenza: 5 - 70 %
- Orientazione: Sud - Sudovest



Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino lucente
- Profumo: Il bouquet di questo Pinot grigio è stimolante e fruttato, con note che ricordano il pompelmo, il lici e il melone bianco, affiancate da aromi floreali che fanno pensare a un prato fiorito appena falciato.
- Sapore: L'equilibrio raffinato degli aromi di tè nero, le sfumature di melone e di pompelmo maturo, fanno di questo Pinot grigio un vino piacevolmente pieno e morbido.

Abbinamenti semplici

Primi altoatesini a base di speck, bresaola o salame di cervo, ma anche pietanze tipiche italiane, come prosciutto di Parma, pomodori secchi e paté di olive, risotto alle erbe, gnocchi alle ortiche o canederli alla rapa rossa. Si abbinano bene anche alle ricette a base di tartufo, alla carne di vitello non troppo speziata e al pesce grigliato.

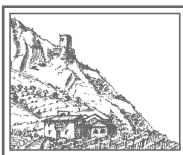
Abbinamenti dettagliati

--

Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità, ben ventilato ed esposto il meno possibile alla luce.
- Temperatura della cantina: 10 - 15 °C
- Maturità minima: 1 anni
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere per un vino bianco giovane





Kellerei
Cantina **Terlan**

Classici
Pinot Grigio 2015



Annata: 2015

L'annata 2015 passerà alle cronache per essere stata una delle più secche e torride, ma sicuramente anche per i suoi vini eccellenti. Le temperature assai elevate e le precipitazioni esigue registrate in estate, infatti, hanno ridotto al minimo l'apporto idrico naturale per le viti, favorendo la crescita di grappoli spargoli con acini piccoli, e quindi creando le condizioni ideali per vinificare vini di ottima qualità.

La germogliazione delle viti era iniziata verso la fine di marzo o i primi d'aprile, e già nei mesi a seguire le piogge si erano fatte desiderare parecchio, con temperature che erano balzate sovente oltre i valori medi. Date queste premesse, la crescita vegetativa delle viti era proceduta a ritmi incalzanti, e già alla fine di maggio avevano fatto capolino le prime fioriture. Nelle settimane successive, l'estate meteorologica era salita prepotentemente alla ribalta, dapprima col giugno più caldo dall'inizio delle registrazioni termiche in Alto Adige, e poi con un luglio scandito da temperature da primato e da numerose notti tropicali. Questi fattori hanno rallentato la maturazione dei grappoli nei vigneti situati alle quote più basse, eliminando di fatto il ritardo vegetativo degli impianti ubicati alle quote superiori. Grazie ad alcuni interventi d'irrigazione ad hoc, si sono potuti evitare danni da siccità, mantenendo così intatta la qualità delle uve, favorita anche da una maturazione efficace e rapida del legno. I grappoli, dal canto loro, hanno continuato a maturare celermente, tanto che già alla fine d'agosto è iniziata la vendemmia. In effetti, il problema più delicato di quest'annata è stata proprio la scelta del momento ideale in cui vendemmiare, che doveva corrispondere alla maturazione fenolica dei grappoli, ma anche all'equilibrio migliore fra l'acidità e il grado zuccherino delle uve.



Data di vendemmia
25 agosto 2015



Pioggia
538,7 mm



Ore di sole
2078



Temperatura
12,4 °C

Procedura di vinificazione

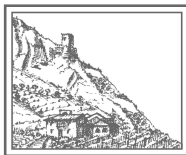
- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

Terreno

Il villaggio vinicolo di Terlan si trova a metà strada fra le città di Bolzano e Merano. Qui, dove l'ampia valle dell'Adige si sviluppa in direzione Sud-Est, sulla sponda orografica sinistra il centro abitato e i vigneti di Terlan si adagiano sui versanti di porfido rosso del Monte Zoccolo.



Terreno: sabbioso e ciottoloso permeabile
Estensione del cru: 150 ha
Età degli impianti: 8-60 anni
Densità d'impianto: 3.500-7.000
Vignaioli coinvolti: 130



Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2015
2014
2013
2012
2011

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 Terlano, 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 Terlano

Clima continentale (Cfa secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: \varnothing 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: \varnothing 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