

Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Pinot Grigio
2021



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

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Pinot Grigio
Annata: 2021
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 5 - 20 %
Altitudine: 270- 350 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecchiatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

carattere

Colore: giallo paglierino lucente

Profumo: Il bouquet di questo Pinot grigio è stimolante e fruttato, con note che ricordano la pera Williams, 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.

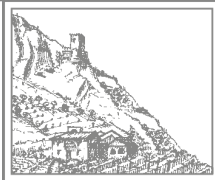
Abbinamenti semplici

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 abbina bene anche alle ricette a base di tartufo, alla carne di vitello non troppo speziata e al pesce grigliato.

2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,5 g/l
Acidità totale: 5,9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Pinot Grigio**

Annata: 2021

Dopo un inverno caratterizzato da nevicate molto copiose, la primavera è iniziata con un lungo periodo eccezionalmente secco. In marzo e aprile, le temperature basse hanno fatto ritardare di molto la germogliatura, proteggendo in questo modo i nostri vigneti dai danni rilevanti che altrimenti avrebbero subito a causa delle numerose gelate notturne di aprile. In compenso, il clima fresco e piovoso di maggio ha favorito una buona idratazione dei terreni. Nei vigneti più precoci ed esposti al sole, la fioritura delle viti è iniziata tra la fine di maggio e i primi di giugno, vale a dire con circa due settimane di ritardo rispetto alle medie di lungo periodo. Il mese di giugno è stato segnato da temperature assai elevate e da precipitazioni scarse, riducendo così al minimo il rischio delle infestazioni fungine. Di tutt'altro segno, invece, sono stati luglio e la prima metà di agosto, con piogge e temporali assai frequenti, ma proprio per questo le temperature, in agosto, non sono state torride, favorendo lo sviluppo di note fruttate negli acini e di una buona acidità nei vini dell'annata 2021.

Negli impianti a maturazione più precoce la vendemmia è iniziata il 6 settembre, un po' più tardi rispetto alle annate precedenti, e fino all'ultimo è stata accompagnata da condizioni atmosferiche molto buone.

Le rese sono state leggermente minori che in passato, ma fin dall'inizio della vendemmia si è visto che il 2021 promette di diventare un'annata molto interessante.



Temperatura
12,2°C



vendemmia
26 agosto 2020



Pioggia
956,4 mm



Ore di sole
2.113 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 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: 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.