Kellerei Cantina Terlan

Rarity Terlaner 2008

"Una prerogativa della Cantina di Terlano 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 Terlaner oltremodo avvincente, nonostante la sua veneranda età. È un vino che si presta alla perfezione per maturare a lungo in bottiglia.
Terlano 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 Terlano
Varietà: 85% Pinot Bianco, 10% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc
Annata: 2008
Resa: 40hl/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.
Data d'imbottigliamento: 18 agosto 2020
Bottiglie prodotte: 3.340

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: 1,6 g/l
Acidità totale: 5,8 g/l

Robert Parker's Wine Advocate : 98 punti
James Suckling - 97 punti
Decanter - 96 punti
Falstaff - 99 punti

Via Silberleiten 7, - I-39018 Terlano - (BZ) - Tel. +39 0471 257135 - office@cantina-terlano.com - www.cantina-terlano.com - Part. IVA 00099510216

Kellerei Cantina Terlan

Rarity

Rarity Terlaner 2008

Annata:

Il tempo instabile dell'annata 2008 ha posto i viticoltori di Terlano di fronte a non poche sfide. Ad un inverno mite e secco è seguita una primavera umida e fredda; le viti sono di conseguenza germogliate in ritardo e con maggior lentezza. La pioggia non si è risparmiata nemmeno in maggio e giugno, prolungando la fioritura. Tuttavia questo ritardo si è rivelato inaspettatamente proficuo perchè ha permesso di posticipare la vendemmia ed ha garantito un minor peso degli acini.
A fine giugno il tempo ha mostrato il suo lato più imprevedibile: violenti temporali hanno pesantemente coinvolto una parte delle tenute terlanesi. Impegno e zelo sono stati indispensabili; i viticoltori hanno dato il massimo per porre rimedio alle conseguenze di queste "capriole meteorologiche".
Ma la natura ha ricompensato chi ha dedicato ai vigneti uno sforzo continuo e senza compromessi. L'estate di San Martino ha carezzato i grappoli con i raggi di un sole mite e temperato ed ha coccolato i viticoltori regalando loro tempo sereno durante tutta la vendemmia. Il risultato è un insieme di vini che raccontano la storia di un'annata movimentata.

Temperatura
13,0°C

Pioggia
941,0 mm

Data di vendemmia
08 settembre 2008

Ore di sole
2.161 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 Terlano 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 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 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 Terlano, 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 Terlano 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 Terlano. 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.