

Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Pinot Grigio
2022



"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: 2022
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.

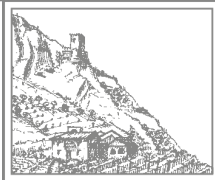
Abbinamenti semplici

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.

2022 - 2021 - 2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,4 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Pinot Grigio**

Annata: 2022

Il 2022 era iniziato con un inverno molto secco e mite. Poi, le basse temperature che erano seguite in primavera avevano ritardato la germogliatura, ma in maggio le giornate molto soleggiate hanno compensato il ritardo di crescita già prima della fioritura, che nei vigneti più precoci è iniziata a metà mese. Il bel tempo delle settimane successive ha fatto fiorire rapidamente le viti, tanto che alle quote più alte la fioritura è terminata già all'inizio di giugno. Per quasi tutta l'estate, le temperature torride e le precipitazioni scarse hanno ridotto di molto il rischio di infestazioni fungine, ma in compenso la siccità ha messo a dura prova la resistenza delle viti. Per fortuna, fra la fine di luglio e l'inizio d'agosto sono arrivate precipitazioni copiose e temporali che hanno riequilibrato il bilancio idrico delle piante, evitando così che l'uva subisse dei danni da siccità che ne avrebbero compromesso la qualità. A quel punto, c'erano tutte le condizioni per una vendemmia buona, che infatti nei vigneti più precoci è iniziata il 24 agosto, consentendo ai viticoltori di incantinare uve perfettamente mature ed estremamente sane, con un'acidità leggermente ridotta.



Temperatura
12,8 °C



vendemmia
24 agosto 2022



Pioggia
607,2 mm



Ore di sole
2.245 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 soleggiate 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.