

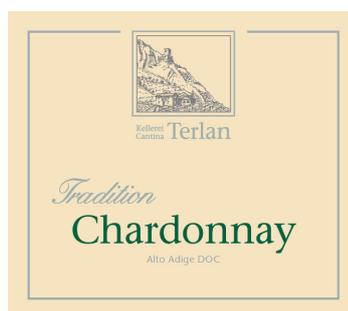
Kellerei  
Cantina **Terlan**

Tradition  
**Chardonnay**  
2019



"Il vitigno internazionale Chardonnay è ormai una presenza consolidata nei vigneti di Terlan, e oltre ad arricchire il nostro uvaggio, lo vinifichiamo tutti gli anni anche in purezza, ottenendo vini di spiccata freschezza e con una componente molto interessante di frutti tropicali che li rendono abbinabili a diverse pietanze."

*Rudi Kofler*



#### Vino

**Provenienza:** Alto Adige - Italia  
**Denominazione DOC:** Alto Adige  
**Varietà:** 100% Chardonnay  
**Annata:** 2019  
**Resa:** 63 hl/ha  
**Pendenza:** 5 - 70 %  
**Altitudine:** 260- 350 m s. l. m.

#### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

#### carattere

**Colore:** giallo paglierino chiaro e scintillante  
**Profumo:** Il bouquet di questo Chardonnay emana sentori di frutta esotica, con note di banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone, ma anche aromi di melissa.  
**Sapore:** Al palato, questo Chardonnay si presenta morbido e armonico, con un leggero aroma di pera, associato a sentori di frutta esotica tropicale. A tutto ciò si aggiunge una lieve nota salata e minerale, che rende questo vino morbido, conferendogli un volume assai accattivante.

#### Abbinamenti semplici

Frutti di mare misti con gamberi crudi e scampi, risotto alle verdure, creme a base di ortaggi a radice (minestra di patate o di sedano), piatti con formaggi non troppo aromatici (per esempio robiola morbida) come i canederli di formaggio o una pasta condita al formaggio. Si abbina anche al branzino in crosta di sale o alla paillard di vitello.

#### Dati tecnici

**Gradazione alcolica:** 13,0 % vol  
**Zucchero residuo:** 1,4 g/l  
**Acidità totale:** 6,1 g/l

**Robert Parker's Wine Advocate :** 92 punti  
**James Suckling :** 91 punti



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Tradition **Chardonnay**

### Annata: 2019

L'anno vinicolo 2019 è stata anno molto vario. È iniziata con un marzo secco e caldo. A questo è seguito un aprile mutevole e un maggio piovoso e molto fresco. Questo clima fresco prolungato ha portato ad uno sviluppo molto lento delle viti e ha portato ad una fioritura un po' ritardata delle viti all'inizio di giugno. A questo è seguito un giugno caldo di mezza estate, caratterizzato da un'ondata di caldo estremo con valori record vicino ai 40° Celsius. Questo tempo ha favorito una crescita rapida e rigogliosa della vite. I mesi di luglio e agosto non erano più così caldi. Nel frattempo si sono verificate ripetute tempeste di calore, che da un lato hanno fornito il necessario raffreddamento e dall'altro, localmente ma hanno anche causato forti grandinate, con grandi danni soprattutto nella zona intorno a Bolzano e Grigioni. Il raccolto è iniziato nella prima settimana di settembre e quindi, guardando indietro agli ultimi 10 anni, è stato un po' ritardato. Un bellissimo autunno ha permesso una buona maturazione dell'uva e promette una buona annata 2019.



**Temperatura**  
12,6°C



**Pioggia**  
998,6 mm



**Ore di sole**  
1.961

### 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

### Bicchieri suggerito

**Bicchieri 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/m<sup>2</sup>

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.