



Kellerei  
Cantina **Terlan**

Tradition  
**Torilan**  
2018



"Torilan riprende l'antico nome di Terlano. Si tratta di un taglio bordolese, cioè la coppia classica Merlot e Cabernet, che ne fa un vino assai elegante e raffinato."

*Rudi Kofler*



#### Vino

**Provenienza:** Alto Adige - Italia

**Denominazione DOC:** Alto Adige

**Varietà:** 85% Merlot, 15% Caberne

**Annata:** 2018

**Resa:** 63 hl/ha

**Pendenza:** 3- 15 %

**Altitudine:** 20 - 290 m s. l. m.

#### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi. Assemblaggio sei mesi prima di imbottigliare.

#### carattere

**Colore:** rosso granato intenso con riflessi rubino

**Profumo:** Alla degustazione si avvertono gli aromi di ribes nero e mora tipici del Merlot, combinati al nobile profumo speziato caratteristico del Cabernet, facendo emergere una nota di pepe nero e baccello di vaniglia.

**Sapore:** Quest'uvaggio avvince il palato con una simbiosi accattivante tra il sapore fruttato, il gusto speziato e tannico del Cabernet, la pienezza e la complessità del Merlot.

#### Abbinamenti semplici

Cotoletta alla griglia con ratatouille, medaglioni di cervo in crosta di schüttelbrot con gnocchetti di segale e frumento, cotoletta con verdura grigliata o spezzatino di cervo al riso pilaf.

#### Dati tecnici

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Zucchero residuo:** 1,4 g/l

**Acidità totale:** 5,1 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Tradition **Torilan**

### Annata: 2018

L'annata 2018, dal punto di vista meteorologico, si potrebbe definire "estrema" in quanto è stata caratterizzata da un inverno nevoso e un marzo piovoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti. A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti - a metà aprile. Il proseguimento della stagione si è contraddistinto da un clima quasi estivo, alternato da piogge intense, che ha garantito un rapido sviluppo fenologico delle viti, dando inizio alla fioritura a fine maggio, un mese caratterizzato da un clima variabile e piovoso. In seguito un giugno torrido si è concluso con una grandinata estesa su una vasta area, causando danni in alcuni dei nostri vigneti, che i nostri produttori hanno prontamente riparato con molta diligenza e impegno. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da una grande ondata di calore priva di precipitazioni, interrotta da ingenti piogge ad inizio settembre. Come nel 2017, la vendemmia è iniziata il 22 agosto. Complessivamente l'annata risulta soddisfacente sia in termini di quantità che di qualità dei vini prodotti.



**Temperatura**  
12,9 °C



**Pioggia**  
778,5 mm



**Data di vendemmia**  
agosto 2018



**Ore di sole**  
1.952 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 Bordeaux**

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °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.