

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Winkl
2019



"Il Winkl Sauvignon Blanc è un vino sapido, leggermente fruttato e minerale, che viene vinificato in purezza dal 1956. Questa varietà d'uva viene coltivata con successo da molto tempo nel territorio DOC di Terlan soprattutto attorno alle aziende agricole più vecchie."
Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige Terlano
Varietà: 100% Sauvignon Blanc
Annata: 2019
Resa: 56 hl/ha
Orientazione: Sud - Sudovest
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 280 - 580 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 7-8 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).

carattere

Colore: giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola
Profumo: Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'uva spina e della menta.
Sapore: Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

Abbinamenti semplici

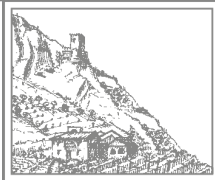
In primavera, un abbinamento interessante di questo vino è con gli asparagi bianchi lessi su salsa bolzanina, o anche con asparagi verdi al vapore. Altrimenti, carpaccio di tonno, salmone affumicato o scampi crudi. Una combinazione tipicamente altoatesina è quella coi canederli di ortica, con la trota al vapore su verdura mista, o con formaggio di capra non stagionato.

Abbinamenti dettagliati

Spuma di asparagi bianchi di Terlano con uovo di quaglia e mandorla amara - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), [Salmerino su letto di asparagi bianchi, fondo di piselli e menta e caviale di salmerino](#) - Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,5 g/l
Acidità totale: 6,5 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Winkl**

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

Buon potenziale d'invecchiamento > 5 anni

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. Grazie ai venti freddi che scendono dalle montagne circostanti, il microclima di Terlan 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 Terlan, 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 Terlan

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 Terlan, 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 Terlan 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 Terlan. 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.