

Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Pinot Nero
2020



"Nei vigneti di media ed alta quota che sono particolarmente ben ventilati, crescono e maturano uve di Pinot nero molto eleganti, da cui si ricavano vini dalle note assai accattivanti di frutti di bosco."
Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Pinot Nero
Annata: 2020
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 450 - 650 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.

carattere

Colore: rosso vivo rubino
Profumo: Profumo fresco e accattivante, con uno spettro aromatico che spazia dalla mora al mirtillo nero, dall'acquavite di ciliegia alla liquirizia, con una leggera nota di sottobosco.
Sapore: Al palato questo Pinot nero esalta l'equilibrio tra una pienezza fruttata e una struttura leggermente tannica, un equilibrio che conferisce a questo vino delle spiccate note minerali e una grande eleganza.

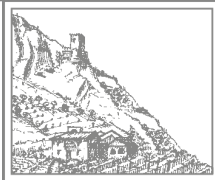
Abbinamenti semplici

Si sposa bene con arrosto di capretto su pure di sedano e carote, cotoletta d'agnello su risotto alle erbe o anche - leggermente raffreddato - con la trota alla mugnaia su verdura lessa.

2020 - 2019

Dati tecnici

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



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Pinot Nero**

Annata: 2020

Dopo un inverno piuttosto asciutto e mite, nel mese di marzo erano arrivate le prime precipitazioni copiose. La germogliatura delle viti era iniziata già nei primi giorni di aprile, in anticipo rispetto alle medie annuali, ma comunque in modo omogeneo. Grazie al rialzo termico sopraggiunto in maggio, quasi sempre accompagnato da giornate assai soleggiate, i germogli ancora giovani avevano cominciato a svilupparsi molto bene, tanto che nei vigneti a maturazione più precoce era già iniziata la fioritura. All'inizio di giugno, però, è arrivato un brusco abbassamento delle temperature, con diverse giornate di pioggia che hanno rallentato sensibilmente la crescita dei germogli, ritardando al tempo stesso la fioritura negli appezzamenti più tardivi. I successivi mesi di luglio e agosto, invece, hanno fatto segnare precipitazioni ben distribuite e temperature gradevoli, con escursioni termiche piuttosto marcate che nelle ore notturne hanno rinfrescato i grappoli in maturazione.

Il 26 agosto, almeno nei vigneti di fondovalle e più esposti, è iniziata la vendemmia in condizioni di bel tempo, ma pochi giorni dopo ci si è dovuti fermare a causa di piogge intense che fino all'inizio di settembre hanno creato non pochi problemi a molti viticoltori. Ecco perché, in diversi appezzamenti, si è dovuto vendemmiare in due tempi, in modo da raccogliere solo i grappoli più maturi e incantinare uve con una qualità e un grado di maturazione ottimale. Nel complesso, l'annata 2020 non è stata facile e ha messo a dura prova i nervi dei vignaioli, ma grazie a una riduzione sistematica delle rese, e a una buona dose di pazienza, alla fine si è riusciti a ottenere dei risultati di tutto rispetto.



Temperatura
12,2°C



vendemmia
26 agosto 2020



Pioggia
956,4 mm



Ore di sole
2.113 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 Borgogna

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 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 soleggiate 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 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.