ACQUISTATO IL .....

Terlaner Cuvée Alto Adige DOC 2025 2025

Bianco altoatesino al 100%



La Vigna

Terreno	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.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e Pergola
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
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 5-7 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).
Sensazioni	Colore: giallo paglierino scintillante con sfumature verdi. Profumo: La Terlaner Cuvée si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta. Sapore: Anche al palato si

avverte nettamente l’aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.

Non tragga in inganno la parola Cuvée. In questo caso, infatti, non si tratta di uno spumante ma di un taglio di diverse uve, pensato dall'enologo della cantina per dare complessità e profondità a questo Terlaner, bianco altoatesino al 100%. Un uvaggio storico per la cantina, ottenuto da una miscela delle tre varietà più tradizionali coltivate a Terlano, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon. E' un vino fondamentale per l'azienda che infatti lo produce fin dall'anno della sua fondazione. Vino estremamente strutturato, il suo profilo unico è dovuto in larga parte alla presenza del Pinot bianco che gli dona freschezza e una buona acidità. Allo Chardonnay, invece, il compito di conferirgli morbidezza e calore, mentre il Sauvignon Blanc aggiunge, come è normale che sia, quel pizzico di raffinata aromaticità. Gli esperti della cantina, per questo interessante bianco, suggeriscono un abbinamento tradizionale con la minestra di vino di Terlano. Per chi, però, non ha la possibilità di sorseggiarlo mentre scruta le cime delle Alpi, per un abbinamento più comune, si può anche servire con la pizza o la pasta al pomodoro, la focaccia al rosmarino o le penne all'arrabbiata. La versatilità non gli manca.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821