



ACQUISTATO IL

"Vorberg" Pinot Bianco Riserva Alto Adige DOC 2023 2023

Semplicemente "emozionante"



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 Pegola e Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Bianco

Gradazione 14% vol

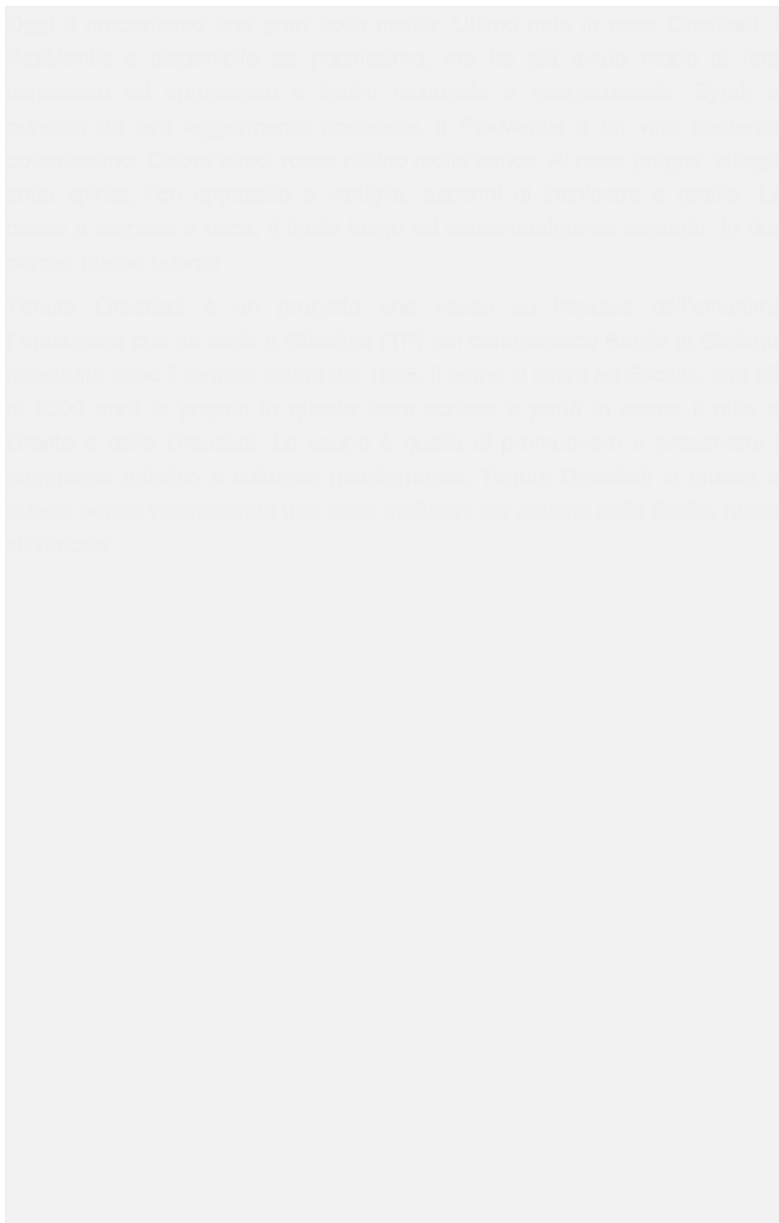
Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfeccatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (70 e 30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali.

Sensazioni Colore: giallo paglierino lucente con riflessi verdolini. Profumo: È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotogne camomilla e ananas, cui si affiancano note minerali di pietra focaia. Sapore: La combinazione tra le



componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato. La struttura compatta con una cremosità elegante si fonde in un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale.

100% Pinot Bianco. E non uve qualunque. Solo quelle provenienti dal versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlano. Qui si trovano vigneti soleggiati e ripidi dove, ad un altitudine compresa tra i 450 e 650 metri sul livello del mare, viene coltivato un Pinot bianco che l'enologo della cantina definisce niente meno che "emozionante". Vendemmia e selezione delle uve sono manuali e, subito dopo, avviene una pigiatura delicata a grappolo intero e la sfecciatura per sedimentazione naturale. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata in botti di rovere grandi, la fermentazione malolattica e un lungo periodo di affinamento della durata di circa 12 mesi, sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino lucente, ancora solcato da riflessi verdolini. Al naso, un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotogne, camomilla e ananas. Su tutto, poi, note minerali di pietra focaia. In bocca, la struttura è compatta, con una cremosità elegante che si fonde in un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente minerale. Vino complesso e di grande eleganza, è semplicemente ideale con una classica zuppa di pesce piccante, ma anche l'impepata di cozze o gli spaghetti allo scoglio.

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!