

Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection

Quarz 2015



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 14,0 %vol.
- Zucchero residuo: 1,8 g/l
- Acidità totale: 6,5
- Acidità: --
- PH: --
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Selection	90 Punkte
Robert Parker's Wine Advocate	93 punti
falstaff	95 punti

"Con la stessa eleganza degli inserti di quarzo che fanno risplendere il porfido vulcanico di Terlan, la nostra selezione di Sauvignon dimostra di saper fare onore al proprio nome. Fra le sue peculiarità spiccano la struttura raffinata, la profondità e il retrogusto salato, che impreziosiscono questo nobile vino bianco, ormai assurto a fama internazionale."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Quarz
- Denominazione DOC: Alto Adige Terlan
- Varietà: 100% Sauvignon Blanc
- Storia: prima annata 1990
- Annata: 2015
- Bottiglie prodotte: 58,000
- Resa: 42 hl/ha
- Linea di qualità: Le selezioni



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Terlan DOC
- Zona di provenienza: Alto Adige
- Altitudine: 250 - 900 m s. l. m.
- Pendenza: 5 - 70 %
- Orientazione: Sud - Sudovest

Carattere del vino

- Colore: giallo paglierino scintillante
- Profumo: Il bouquet di questo Sauvignon si presenta esotico e accattivante, con molteplici note fruttate di mango, papaya, limetta e pompelmo rosso, ma anche aromi di erbe come la citronella, la melissa, la menta e il tè verde. Inoltre, si avvertono un sentore di sciroppo di sambuco e velature minerali di pietra focaia.
- Sapore: Al palato si coglie un gioco interessante fra gli aromi fruttati e le note delicatamente minerali, che si fondono in un sapore armonicamente pieno che diventa deciso e persistente nel retrogusto.

Abbinamenti semplici

Si abbina molto bene a pietanze come ostriche, tartara di salmone o crudité di crostacei, ma anche al risotto alla mela verde con filetto di salmerino selvatico alla piastra, aragoste al vapore, arrosto d'agnello in crosta d'erbe con asparagi brasati o formaggio di capra stagionato.

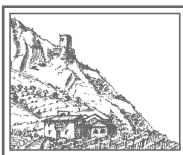
Abbinamenti dettagliati

Risotto mantecato agli asparagi bianchi di Terlan, aria di cipollotto e aceto invecchiato - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini)

Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità, ben ventilato ed esposto il meno possibile alla luce.
- Temperatura della cantina: 10 - 15 °C
- Maturità minima: 6 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Borgogna





Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection Quarz 2015



Annata: 2015

L'annata 2015 passerà alle cronache per essere stata una delle più secche e torride, ma sicuramente anche per i suoi vini eccellenti. Le temperature assai elevate e le precipitazioni esigue registrate in estate, infatti, hanno ridotto al minimo l'apporto idrico naturale per le viti, favorendo la crescita di grappoli spargoli con acini piccoli, e quindi creando le condizioni ideali per vinificare vini di ottima qualità.

La germogliazione delle viti era iniziata verso la fine di marzo o i primi d'aprile, e già nei mesi a seguire le piogge si erano fatte desiderare parecchio, con temperature che erano balzate sovente oltre i valori medi. Date queste premesse, la crescita vegetativa delle viti era proceduta a ritmi incalzanti, e già alla fine di maggio avevano fatto capolino le prime fioriture. Nelle settimane successive, l'estate meteorologica era salita prepotentemente alla ribalta, dapprima col giugno più caldo dall'inizio delle registrazioni termiche in Alto Adige, e poi con un luglio scandito da temperature da primato e da numerose notti tropicali. Questi fattori hanno rallentato la maturazione dei grappoli nei vigneti situati alle quote più basse, eliminando di fatto il ritardo vegetativo degli impianti ubicati alle quote superiori. Grazie ad alcuni interventi d'irrigazione ad hoc, si sono potuti evitare danni da siccità, mantenendo così intatta la qualità delle uve, favorita anche da una maturazione efficace e rapida del legno. I grappoli, dal canto loro, hanno continuato a maturare celermente, tanto che già alla fine d'agosto è iniziata la vendemmia. In effetti, il problema più delicato di quest'annata è stata proprio la scelta del momento ideale in cui vendemmiare, che doveva corrispondere alla maturazione fenolica dei grappoli, ma anche all'equilibrio migliore fra l'acidità e il grado zuccherino delle uve.



Data di vendemmia
25 agosto 2015



Pioggia
538,7 mm



Ore di sole
2078



Temperatura
12,4 °C

Procedura di vinificazione

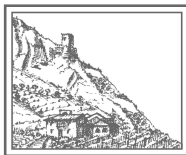
- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sui lieviti fini, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in fusti d'acciaio inox (50%). Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Terreno

I vigneti di Terlan si estendono fra i 250 e i 900 metri di quota, su terreni porfirici che risaltano per la loro colorazione rossa: si tratta di sedimenti vulcanici con tessitura minerale cristallina, detti "porfidi quarziferi", e in questo terroir crescono vini estremamente longevi, con forti note salate e ricchezza di sentori sul palato. L'orientamento dei vigneti verso Sud garantisce un'ottima insolazione, e in queste condizioni climatiche quasi mediterranee, prosperano non solo diversi vitigni, ma anche piante tipiche di aree più meridionali come l'ulivo, il melograno, il cipresso o il mandorlo.

Nel periodo di maturazione delle uve, le giornate calde e le notti fresche creano un alto tenore zuccherino, un'ampia varietà aromatica e una freschezza tipicamente alpina. Grazie alle sue particolari caratteristiche climatiche e geologiche, oltre alla denominazione d'origine "Alto Adige" questa zona ha ottenuto per i propri vini l'appellativo di provenienza geografica specifica "Terlano". Alle uve vendemmiate nella zona classica compresa fra Andriano, Nalles e Terlan è riservato l'appellativo "Terlano classico".





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2015
2014
2013
2012
2011
2010

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: \varnothing 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: \varnothing 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