Terlaner Cuvée 2023

Une robe jaune paille scintillante aux reflets verts. Ce terlano classique se caractérise par un nez de pomme verte et de pêche blanche, qui présente également une nuance délicate de mélisse et de menthe. En bouche aussi, l'arôme de pêche est très présent et fait toute la vivacité de ce vin. Le palais complexe et structuré se distingue par une alternance entre fraîcheur et minéralité, ainsi que par une belle longueur.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320439
Accord mets et vins	Plats à base d'asperges, Légumes, Veau, Plats à base de porc, Pizza, salades, Pâtes
Avis	James Suckling 95/100

Vinification

"Vendanges et sélection des raisins à la main; pressurage délicat et clarification du moût grâce à la sédimentation naturelle du trouble. Fermentation lente à température contrôlée dans des cuves en inox. L'élevage sur lies fines est réalisé en partie en cuve en acier (50%) et en partie en grand fût de chêne (50%) pendant 6 à 7 mois

Terroir

Les sols pauvres sont constitués de porphyre quartzifère (roche primitive d'origine volcanique), de sable et d'argile, avec une part de quartz.

Histoire

Cette cuvée historique est déjà produite depuis la fondation de la cave. Elle engendre un vin très complexe à partir des trois cépages les plus traditionnels de l'appellation Terlano, à savoir le pinot blanc, le chardonnay et le sauvignon blanc.