Pinot Bianco Tradition 2025

Dans le verre, un jaune paille clair aux reflets légèrement verdâtres. Au nez, ce pinot blanc classique convainc par ses notes de pommes fraîches associées à des arômes de groseilles à maquereau et de citron vert. Le tout est complété par des composants herbacés comme la camomille et la citronnelle. En bouche, le Pinot Bianco Tradition montre de la force et de la tension, complétées par des arômes de poire et de coing fruités, mais aussi minéraux et salés. Le vin danse littéralement sur la langue et convainc par sa bonne persistance.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Bianco
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323218
Accord mets et vins	Plats légers, Poisson, Poisson de mer, Fromages doux, Légumes, Pâtes, Fruits de mer



Vinification

Vendange et sélection des raisins à la main ; pressurage doux et clarification du moût par sédimentation naturelle des bourbes. Fermentation lente à température contrôlée en cuve inox. Stockage et maturation pendant 6 - 7 mois sur lies fines en cuve acier.

Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud au nord des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le pays est marqué par les influences méditerranéennes depuis le sud. Il en résulte de grandes différences de température entre le jour et la nuit, ce qui assure une élégante maturité.

Histoire

Parfois, il faut emprunter de nouvelles voies pour préserver la tradition. Pour cela, il faut du courage et de la cohésion. Les deux ne manquaient certainement pas à Terlan lorsque la cave coopérative de Terlan a été fondée en 1893. Ce qui était à l'époque une énorme innovation a fait ses preuves jusqu'à aujourd'hui. Le vin de Terlan a rendu ce petit village célèbre dans le monde entier, du moins auprès des amateurs de vin.