



Terlaner Primo Grande Cuvée 2023

Robe jaune paille étincelante et riche. Le nez est riche et complexe, avec des arômes variés d'agrumes, de poivre blanc et d'herbes aromatiques, ainsi qu'une légère note fumée. Son élégance et son équilibre reposent sur une structure remarquable et une texture raffinée qui lui confèrent une finesse et un caractère unique. La finale longue et saline reste à jamais gravée dans la mémoire comme l'expression suprême d'un terroir minéral unique au monde.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323382
Accord mets et vins	Poisson de mer, Volaille, Plats exotiques

Vinification

fermentation lente en fûts de chêne (12 Hl) ; fermentation malolactique et maturation pendant 12 mois sur lies fines en grands fûts de bois

Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud au nord des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le sud est marqué par les influences méditerranéennes. En raison des vents descendants frais des hautes montagnes, le microclimat de Terlan est remarquable avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit.

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.

