



Terlaner Cuvée 2024

Nel calice, giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Questo classico di Terlan è caratterizzato da mela verde e pepe bianco al naso, a cui si uniscono delicate sfumature di melissa officinale e menta. L'aroma di pesca domina anche al palato, rendendo il vino vivace. Il sapore sfaccettato e strutturato presenta un'alternanza tra mineralità e freschezza, oltre all'eccezionale finale lungo.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321967
Adatto a	Carne di maiale, Carne di vitello, Verdure, Piatti a base di asparagi



Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali; pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inossidabile. Maturazione di 6-7 mesi sulle fecce fini in parte in vasche di acciaio (50%), in parte in grandi botti di legno (50%)

Terroir

Porfido quarzifero (formazione rocciosa di origine vulcanica), terreno arido argilloso e sabbioso con una piccola percentuale di quarzo.

Storia

Questa storica cuvée viene prodotta fin dalla fondazione della cantina e coniuga le tre varietà di vino bianco più tradizionali di Terlan, il Weissburgunder, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, dando vita a un vino molto complesso.

