



Chardonnay Tradition 2025

Giallo paglierino chiaro nel bicchiere, con una leggera lucentezza verdognola. Al naso, il classico Pinot Bianco convince con note fresche di mela in interazione con aromi di uva spina e lime. Il tutto è completato da componenti erbacee come camomilla e citronella. Al palato mostra potenza e tensione completate dall'aroma di pere e mele cotogne fruttate, ma anche minerali-salate. Il vino danza letteralmente sulla lingua e convince per la sua buona persistenza.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323219
Adatto a	Frutti di mare, Pasta, Verdure, Formaggi dolci, Pesce di mare, Pesce, Piatti leggeri



Vinificazione

Vendemmia e selezione manuale delle uve; pressatura soffice e chiarificazione del mosto per sedimentazione naturale delle fecce. Fermentazione lenta a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Stoccaggio e affinamento per 6-7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

Terroir

Le imponenti cime delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle aspre correnti atlantiche a nord, mentre a sud il territorio è caratterizzato da influenze mediterranee. Ciò comporta grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte, che garantiscono un'elegante maturazione.

Storia





A volte è necessario percorrere nuove strade per preservare la tradizione. Ciò richiede coraggio e coesione. Entrambi non mancavano di certo a Terlano quando la cooperativa vinicola di Terlano fu fondata nel 1893. Quella che allora era un'innovazione straordinaria ha resistito alla prova del tempo. Il vino di Terlano ha reso il piccolo villaggio famoso in tutto il mondo, almeno tra gli amanti del vino.

