



Terlaner Primo Grande Cuvée 2023

Colore giallo paglierino carico e frizzante. Al naso è ricco e complesso; sapori sfaccettati di agrumi, pepe bianco ed erbe aromatiche, oltre a una delicata nota affumicata. L'eleganza e l'equilibrio si basano su una struttura notevole e una consistenza raffinata che gli conferiscono finezza e un carattere distintivo. Il finale lungo e salato sarà per sempre ricordato come la massima espressione di un terroir minerale unico.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323382
Adatto a	Pesce di mare, Pollame, Piatti esotici

Vinificazione

fermentazione lenta in botti di rovere (12 hl); fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sulle fecce fini in grandi botti di legno

Terroir

Le imponenti cime delle Alpi proteggono l'Alto Adige a nord dalle correnti settentrionali atlantiche, mentre il sud è caratterizzato da influenze mediterranee. Il microclima di Terlano, grazie alle correnti fresche provenienti dalle alte montagne, è notevole, con grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte.

Storia





A volte è necessario aprire nuove strade per preservare la tradizione. Ciò richiede coraggio e coesione. Entrambi non mancavano di certo a Terlano quando, nel 1893, fu fondata la Cantina Cooperativa di Terlano. Quella che allora era un'innovazione straordinaria ha resistito fino ad oggi. Il vino di Terlano ha reso il piccolo paese famoso in tutto il mondo, almeno tra gli amanti del vino.

