



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection
Winkl
2020



"Il Winkl Sauvignon Blanc è un vino sapido, leggermente fruttato e minerale, che viene vinificato in purezza dal 1956. Questa varietà d'uva viene coltivata con successo da molto tempo nel territorio DOC di Terlano soprattutto attorno alle aziende agricole più vecchie."
Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige Terlano
Varietà: 100% Sauvignon Blanc
Annata: 2020
Resa: 56 hl/ha
Orientazione: Sud - Sudovest
Pendenza: 5 - 70 %
Altitudine: 280 - 580 m s. l. m.

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 7-8 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).

carattere

Colore: giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola
Profumo: Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'uva spina e della menta.
Sapore: Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

Abbinamenti semplici

In primavera, un abbinamento interessante di questo vino è con gli asparagi bianchi lessi su salsa bolzanina, o anche con asparagi verdi al vapore. Altrimenti, carpaccio di tonno, salmone affumicato o scampi crudi. Una combinazione tipicamente altoatesina è quella coi canederli di ortica, con la trota al vapore su verdura mista, o con formaggio di capra non stagionato.

Abbinamenti dettagliati

Spuma di asparagi bianchi di Terlano con uovo di quaglia e mandorla amara - Giancarlo Perbellini (Ristorante Perbellini), [Salmerino su letto di asparagi bianchi, fondo di piselli e menta e caviale di salmerino](#) - Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus)

2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Zucchero residuo: 1,8 g/l
Acidità totale: 6,3 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Selection **Winkl**

Annata: 2020

Dopo un inverno piuttosto asciutto e mite, nel mese di marzo erano arrivate le prime precipitazioni copiose. La germogliatura delle viti era iniziata già nei primi giorni di aprile, in anticipo rispetto alle medie annuali, ma comunque in modo omogeneo. Grazie al rialzo termico sopraggiunto in maggio, quasi sempre accompagnato da giornate assai soleggiate, i germogli ancora giovani avevano cominciato a svilupparsi molto bene, tanto che nei vigneti a maturazione più precoce era già iniziata la fioritura. All'inizio di giugno, però, è arrivato un brusco abbassamento delle temperature, con diverse giornate di pioggia che hanno rallentato sensibilmente la crescita dei germogli, ritardando al tempo stesso la fioritura negli appezzamenti più tardivi. I successivi mesi di luglio e agosto, invece, hanno fatto segnare precipitazioni ben distribuite e temperature gradevoli, con escursioni termiche piuttosto marcate che nelle ore notturne hanno rinfrescato i grappoli in maturazione.

Il 26 agosto, almeno nei vigneti di fondovalle e più esposti, è iniziata la vendemmia in condizioni di bel tempo, ma pochi giorni dopo ci si è dovuti fermare a causa di piogge intense che fino all'inizio di settembre hanno creato non pochi problemi a molti viticoltori. Ecco perché, in diversi appezzamenti, si è dovuto vendemmiare in due tempi, in modo da raccogliere solo i grappoli più maturi e incantinare uve con una qualità e un grado di maturazione ottimale. Nel complesso, l'annata 2020 non è stata facile e ha messo a dura prova i nervi dei vignaioli, ma grazie a una riduzione sistematica delle rese, e a una buona dose di pazienza, alla fine si è riusciti a ottenere dei risultati di tutto rispetto.



Temperatura
12,2°C



vendemmia
26 agosto 2020



Pioggia
956,4 mm



Ore di sole
2.113 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Buon potenziale d'invecchiamento > 5 anni

Bicchiere suggerito

Bicchiere per un vino bianco giovane

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Grazie ai venti freddi che scendono dalle montagne circostanti, il microclima di Terlan si distingue per le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlan, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlan

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 600 - 700 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti

Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Suolo

- Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente.
- I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute.
- Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.
- I vini di Terlan, sapidi e ricchi di carattere, entusiasmano gli esperti per la loro longevità.

Il terreno, ricco di scheletro e di argille sabbiose, presenta un elevato tenore di quarzo. Manca invece la componente del carbonato di calcio, e tale fattore determina dei valori di pH leggermente acidi. In queste condizioni, il terreno è molto più drenante, ha una disponibilità limitata di sostanze nutritive, e quindi favorisce una vigoria più equilibrata della vite, con rese naturalmente più contenute. Il terroir di Terlan si distingue dunque anche per le caratteristiche insolite del suolo, che costringono la vite a reagire a queste condizioni stressanti, producendo quei polifenoli specifici che rendono inconfondibile il vino di Terlan. È per questo che da quelle uve scaturiscono dei vini con spiccata sapidità, tensione e profondità. E la miscela particolare di cristalli e minerali nel sottosuolo dà vita a dei vini bianchi la cui straordinaria longevità continua ad entusiasmare gli esperti di tutto il mondo.