

Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Monticol**

Riserva  
2020



"Questo nobile Pinot Nero cresce nei vigneti ad altezza medio-elevata ed elevata tra i 450 – 600 m s.l.m. Qui le correnti d'aria discendenti rinfrescano la temperatura anche in piena estate. Viene coltivato nelle nostre zone dalla metà del 19° secolo, soprattutto i vigneti più vecchi donano un Pinot Noir strutturato ed elegante."  
*Rudi Kofler*



### Vino

**Provenienza:** Alto Adige - Italia  
**Denominazione DOC:** Alto Adige  
**Varietà:** 100% Pinot Nero  
**Annata:** 2020  
**Resa:** 40 hl/ha  
**Orientazione:** Sudovest, Est  
**Pendenza:** 5 - 70 %  
**Altitudine:** 450- 600 m s. l. m.

### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (30%) e in parte in barrique (70%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

### carattere

**Colore:** rosso rubino  
**Profumo:** Il profumo di questo Pinot Noir si presenta ricco di sfaccettature, proponendo non solo aromi fruttati di lamponi, ciliegie e frutti di bosco, ma anche un profumo delicato di spezie eleganti e sentori pietra focata  
**Sapore:** Piacevolmente equilibrato e con una spiccata eleganza minerale, questo rosso ammalia il palato, gratificandolo con un retrogusto complesso e persistente.

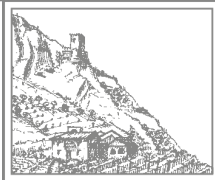
### Abbinamenti semplici

Si abbina molto bene alla schiena di capriolo con purè di mele e vino rosso e gnocchetti di ricotta, schiena di vitello da latte al papavero, lombata di manzo al cartoccio con erbe, purè di patate e ragù di castagne, fegato di vitello al burro e timo, paillard di vitello con verdura mediterranea, o anche orzotto o carne affumicata di cervo con salsa di mirtillo rosso e rafano.

2020 - 2019 - 2018 - 2017

### Dati tecnici

**Gradazione alcolica:** 14 % vol  
**Zucchero residuo:** 0,8 g/l  
**Acidità totale:** 5,7 g/l



Kellerei  
Cantina **Terlan**

## Selection **Monticol**

### 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 Borgogna**

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °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/m<sup>2</sup>

#### 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.