

Vorberg

Alto Adige DOC 2013

Cantina Terlan

Il Pinot Bianco Vorberg Alto Adige Doc Cantina Terlan nasce sul versante meridionale del Monzoccolo, nel territorio DOC di Terlano. Qui sono situati dei vigneti soleggiati e ripidi dove viene coltivato un pinot bianco emozionante. Questo vino sostanzioso e oltremodo complesso colpisce in modo particolare con la sua mineralità, la sua notevole capacità di sviluppo e sottolinea così la potenzialità di questa varietà. E' un vino sostanzialmente biologico, che potremmo definire sapido "grintoso" viste le caratteristiche che alle sue uve conferisce il terreno di origine vulcanica su cui si sviluppano.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Alto Adige

Denominazione DOC

Annata 2013

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Localizzazione Terlano

Vitigno Pinot Bianco 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Zuccheri 2,9 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino lucente

Gusto La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate siripropone anche al palato, dove le caratteristiche morbide e cremose emergono più vigorose, fino a far percepire un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente mineral

Profumo È un bouquet assai variegato e ricco di sfaccettature quello che si coglie in questo vino, con note fruttate mature di melone, pesca bianca, pera o mela delizia, ma anche con aromi di gelatina di cotechne e frutta essiccata, pera, arancia e ananas, cui si

Abbinamenti Zuppe di zuppa di pesce piccante e impepata di cozze, primi con spaghetti allo scoglio, secondi piatti di cozze gratinate, seppie alla griglia, antipasti di carciofi alla romana, formaggi pecorino e parmigiano

Temperatura di servizio 12 - 14 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest
Altitudine 250-900 m

Tipologia terreno Porfirici

Resa per ettaro 56 hl/ha

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (30 hl). Fermentazione malolattica

Affinamento Per 12 mesi su lieviti fini nelle botti di legno tradizionali