

# 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 Terlan. 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Terlano
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	2,9 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino lucente
<b>Gusto</b>	La combinazione tra le componenti gustative fruttate, aromatiche e salate si ripropone anche al palato, dove le caratteristiche morbide e cremose emergono più vigorose, fino a far percepire un retrogusto molto aromatico, persistente e spiccatamente mineral
<b>Profumo</b>	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 cotogne e frutta essiccata, pera, arancia e ananas, cui si
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di zuppa di pesce piccante e imbevibile di cozze, primi con spaghetti allo scoglio, secondi piatti di cozze gratinate, seppie alla griglia, antipasti di carciofi alla romana, formaggi pecorino e parmigiano
<b>Temperatura di servizio</b>	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