



Terlaner Rarity 2011

Dans le verre, un jaune paille clair et lumineux avec de légers reflets verts. Au nez, cette rareté est d'une fraîcheur impressionnante et révèle à chaque essai une nouvelle composante olfactive. Des notes herbacées de camomille, de mélisse citronnée et de livèche se révèlent, tout comme un soupçon de kaki séché et d'abricot. En même temps, le bouquet aux multiples facettes présente un parfum de croûte de pain et de tresse de levure, associé à de discrets arômes de pierre à fusil. En bouche, il est souple et puissant, avec une acidité fraîche et croquante qui laisse néanmoins une impression de filigrane et complète idéalement la tension minérale. La finale est soyeuse et élégante, mais en même temps très puissante et profonde.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2011
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Bianco
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320435
Accord mets et vins	Bœuf, Pâtes, Truffes, Crustacés



Vinification

Aujourd'hui, pour les vins rares, les millésimes exceptionnels sont d'abord élevés pendant un an en fûts de bois, puis ils sont placés pendant au moins dix ans dans de petits fûts en acier (2.500 litres), où ils ont suffisamment de temps pour développer leur diversité aromatique et leur structure complexe sur les lies fines. Dès que le maître de chai les considère comme harmonieux et équilibrés, ils sont mis en bouteille. Ils atteignent leur maturité parfaite après 4 à 5 ans de stockage en bouteille.

