



## Terlaner Cuvée 2022

Nel calice, giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Questo classico di Terlan è caratterizzato da mela verde e pepe bianco al naso, a cui si uniscono delicate sfumature di melissa officinale e menta. L'aroma di pesca domina anche al palato, rendendo il vino vivace. Il sapore sfaccettato e strutturato presenta un'alternanza tra mineralità e freschezza, oltre all'eccezionale finale lungo.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318739
Adatto a	Verdure, Carne di vitello, Carne di maiale, Piatti a base di asparagi
Valutazioni	Wine Spectator 90/100 James Suckling 94/100



### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali; pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inossidabile. Maturazione di 6-7 mesi sulle fecce fini in parte in vasche di acciaio (50%), in parte in grandi botti di legno (50%)

### Terroir





---

Porfido quarzifero (formazione rocciosa di origine vulcanica), terreno arido argilloso e sabbioso con una piccola percentuale di quarzo.

## Storia

Questa storica cuvée viene prodotta fin dalla fondazione della cantina e coniuga le tre varietà di vino bianco più tradizionali di Terlano, il Weissburgunder, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, dando vita a un vino molto complesso.

