



## Pinot Bianco Riserva Vorberg 2021

Nel calice brillante giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso note di frutta matura, come melone, pesca bianca, pere e Golden Delicious, così come aromi di gelatina di cotogna, camomilla e ananas, accompagnano una delicata nota minerale di selce. La combinazione delle componenti fruttate e aromatiche con i sentori sapidi si riflette al palato. La struttura compatta dall'elegante morbidezza regala un finale speziato e persistente.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Produttore                  | Terlan  |
| Categoria                   | Vino bianco   |
| Paese                       | Italia  |
| Regione                     | Südtirol  |
| Classificazione             | DOC   |
| Annata                      | 2021  |
| Dimensioni della bottiglia  | 300 cl  |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14°   |
| Invecchiamento              | 2033 - 2036   |
| Vitigni                     | Weissburgunder  |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti  |
| Numero articolo             | 319708  |
| Adatto a                    | Carne di vitello, Piatti a base di asparagi, Crostacei, Pesce |
| Valutazioni                 | Gambero Rosso 3/3<br>James Suckling 95/100<br>Decanter 93/100 |



### Vinificazione

La vendemmia e la selezione delle uve avviene a mano. Pressatura delicata del mosto e sfeccatura per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata in grandi botti di legno. Successivamente, il vino viene affinato in legno sulle fecce fini.

### Terroir





---

Le viti di Pinot Bianco per il «Vorberg» Riserva crescono a 450-650 m.s.l.m. con un'esposizione a sud/sud-ovest.

## Storia

Averlo, prenderselo e concederlo: il tempo, il lusso più grande dei nostri tempi. A Terlano questo lusso non si discute. Ogni vino riceve il tempo necessario per maturare a una perfezione assoluta.

