



## Terlaner Rarity 2011

Giallo paglierino brillante e luminoso nel bicchiere, con delicati riflessi verdognoli. Questa rarità è straordinariamente fresca al naso e rivela una nuova componente odorosa a ogni assaggio. Si percepiscono note erbacee di camomilla, melissa e levistico, oltre a un accenno di cachi e albicocche essiccate. Allo stesso tempo, il bouquet sfaccettato presenta anche un profumo di crosta di pane e treccia di lievito, abbinato a un sottile aroma di pietra focaia. Al palato è morbido e potente, con un'acidità fresca e croccante che lascia comunque un'impressione delicata e completa in modo ideale la tensione minerale. Il finale è setoso ed elegante, ma allo stesso tempo enormemente potente e profondo.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2011
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Bianco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320435
Adatto a	Manzo, Pasta, Tartufo, Crostacei



### Vinificazione

Oggi, le annate eccezionali di vini rari vengono prima invecchiate per un anno in botti di legno, poi per almeno 10 anni in piccole botti d'acciaio (2.500 litri), dove hanno il tempo necessario per sviluppare la loro diversità aromatica e la loro struttura complessa sulle fecce fini. Non appena il maestro di cantina li ritiene armoniosi ed equilibrati, vengono imbottigliati. Raggiungono la perfetta maturità alcolica dopo altri 4 o 5 anni di affinamento in bottiglia.

