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 Terlano. 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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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