

DRINKS.

Terlan Pinot Grigio Classico Alto Adige DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40874
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sud-Tyrol
Embouteilleur	Cantina Terlano, Silberleitenweg, 7, 39018 Terlano, Südtirol, Italien
Marque	Terlan
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez fruité avec un bouquet de melon et de fleurs. Arômes épicés de thé noir, un peu de pamplemousse et d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Grigio
Etiquette	classique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, veau et bœuf

Description

Aujourd'hui, la coopérative compte environ 143 membres, qui cultivent plus de 162 hectares de vignes au pied de la montagne Tschöggel, entre Bolzano et Merano. La zone de culture s'étend de 250 m à 900 m d'altitude. Si les cépages Cabernet et Lagrein prospèrent dans les basses altitudes, les variétés que l'on trouve dans les hautes altitudes sont principalement des cépages blancs. Les terrasses ensoleillées bénéficient du microclimat dominant, qui est caractérisé par les Alpes et l'océan Atlantique. Si les températures diurnes sont très chaudes pendant la période de maturation, elles se refroidissent durant la nuit. Les raisins classés de ce Pinot Grigio sont récoltés et sélectionnés à la main. Après un pressurage doux et une clarification du moût, une fermentation lente se déroule dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Le vin mûrit ensuite pendant 5 à 7 mois sur lies fines dans des cuves en acier inoxydable.