

Pinot Bianco



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Górna Adyga
APELACJA	Alto Adige DOC
SZCZEP	Pinot Bianco
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 91 pk., Gambero Rosso 2 Bicchieri

Aromat:

Kolor przezroczysty bladożółty z lekkim zielonkawym połyskiem. Klasyczne aromaty Pinot Bianco – gruszek, malin i limonki, a także odrobinę rumianku i trawy cytrynowej.

Smak:

W ustach dobrze zbudowane i zrównoważone. Na podniebieniu posmak gruszek i pigwy w połączeniu ze słoną mineralnością. Wino leżakuje na osadzie drożdżowym w stalowych kadziach przez 6-7 miesięcy.

Potrawy:

Makaron carbonara, tłuste ryby

Cantine Terlan



Kellerei
Cantina **Terlan**

W 1893 roku 24 lokalnych plantatorów winorośli założyło jedną z pierwszych spółdzielni winiarskich w Południowym Tyrolu. Dziś winiarnia **Terlan** zrzesza ok. 140 członków z powierzchnią uprawną wynoszącą łącznie ok. 160 ha. Winnice podzielone są na siedem stref: Winkl, Siemegg, Kreuth, Montigl, Klaus, Siebieneich oraz Vorberg. Kompaktowy rozmiar parcel to duża zaleta pod względem zapewnienia jakości.

Dziś roczna

produkcja sięga 1,4 mln butelek, z których ok. 70% stanowią wina białe będące chlubą producenta. Około 70% produkcji sprzedawane jest w samych Włoszech (z tego połowa w Alto Adige), a reszta eksportowana zostaje do ponad czterdziestu krajów na całym świecie.

Cantina Terlan posiada

unikalne „archiwum wina” z liczbą około 100 000 butelek obejmujących każdy rocznik od 1955 roku, a także kilka wcześniejszych.