

Selection "Kreuth"



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Górna Adyga
APELACJA	Alto Adige DOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2 Bicchieri, Wine Spectator 90 pkt

Aromat:

Błyszczący atrakcyjny słomkowożółty kolor. Aromaty owoców egzotycznych i cytrusów, pikantne mineralne nuty krzemienia.

Smak:

Na podniebieniu harmonia, miękkie i kremowe elementy połączone z owocową nutą tworzą przyjemną całość z delikatnie słonym mineralnym zakończeniem.

Potrawy:

Dorada w soli, szparagi

Więcej informacji:

Ręczny zbiór i staranna selekcja winogron. Delikatne tłoczenie oraz klarowanie moszczu poprzez naturalną sedimentację. Powolna fermentacja w kontrolowanej temperaturze, a następnie częściowa fermentacja malolaktyczna. Wino dojrzewa na osadzie przez 10 miesięcy: 50% w zbiornikach ze stali nierdzewnej i 50% w dużych drewnianych beczkach.

Cantine 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.