

Cantina Terlano Vorberg **Вино Кантина Терлано Вёрберг, белое сухое**

Страна: Италия

Регион: Трентино-Альто-Адидже

Производитель: Cantina Terlano

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке в традиционных деревянных бочках.

Особенность: высота виноградников над уровнем моря 450 – 650 метров, ручной сбор

Сорт винограда: Пино Бьянко

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: гармонично переплетаются оттенки цитрусовых и белых косточковых фруктов с цветочно-минеральными нюансами.

Вкус: освежающий, сбалансированный с нотами зеленого яблока, персика, абрикоса, киви и цитрусовых фруктов в длительном послевкусии.

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами и овощными салатами



Cantina Terlano Quarz **Вино Кантина Терлано Кварц, белое сухое**

Страна: Италия

Регион: Трентино-Альто-Адидже

Производитель: Cantina Terlano

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в традиционных деревянных бочках (50%) и (50%) в нержавеющей стали.

Особенность: высота виноградников над уровнем моря 300 – 550 метров, ручной сбор.

Сорт винограда: Совиньон Блан

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: чистый и освежающий, наполнен оттенками смородины, крыжовника, бузины, нектарина, лайма, белых цветов и специй.

Вкус: яркий с нотками манго, ананаса, цитрусовых и цветов бузины, живой и энергичной кислотностью в освежающем послевкусии.

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подается к морепродуктам, макаронным изделиям, свинине, легким блюдам из птицы, спарже, яйцам пашот и маринованным овощам.



История кооператива Кантина Терлано началась более 100 лет назад с объединения 24 винных производителей для совместного противостояния нашествию филлоксеры. Сейчас кооператив насчитывает около 100 производителей, общая площадь виноградников "Терлано" составляет 150 гектаров, ежегодно производится 1,2 миллиона бутылок вина. Виноградники членов кооператива "Кантина Терлано" расположены в предгорьях гряды Чогельберг, на высоте от 250 до 900 метров над уровнем моря, что благоприятно сказывается на выращивании и селекции сортов винограда. Эти места славятся уникальными почвами, состоящими из кварцевого порфира — породы, из которой раньше изготавливали пурпурную краску. Терруар оказывает сильное влияние на формирование гибкой и плотной структуры вин из региона Терлано.

Это один из самых маленьких производителей области. Небольшие рамки хозяйства позволяют постоянно и тщательно следить за качеством. Под опытным оком главного винодела Руди Кофлера в современном погребе вызревают белые (60%) и красные (40%) вина трех различных уровней. Винотека хозяйства Терлано с незапамятных времен хранит наиболее ценные винтажи. Сегодня это 12 тыс. бутылок, начиная с 1955 года. Отдельные бутылки еще более древние, из них самые старые являются ровесниками погреба - 1893 года. Это одно из самых уникальных винных собраний Италии убедительно показывает, какими зрелыми и гармоничными являются вина из Терлана, и как изысканно, изящно они умеют стареть.

Вина Терлано несут в себе особенности климата и почв, являясь выражением терруара. Они отличаются многообразием, очаровательной фруктовостью и долговечностью. Их производители

уделяют большое значение времени. Руди Кофлер, руководствуясь мыслью о том, что «долгое терпение - гений вина», позволяет винам в течение многих лет выдерживаться на осадке, прежде чем они попадут в бутылку. Эта система выдержки приводит к появлению вторичных и третичных ароматов, типичных для земли Терлана.

Выдержка вин в разных емкостях (стальные чаны, большие деревянные баррели или бочки), а также особенности технологии ($t^{\circ}\text{C}$ ферментации, время выдержки на осадке, фильтрация и т.д.) приводит к появлению вин различных стилей. В хозяйстве выпускается 3 уровня вин: - линия classic - белые и красные вина из различных тирольских сортов винограда. Они выходят на рынок довольно молодыми и должны быть выпиты, пока молоды. Как правило, их выдержка осуществляется в нейтральных стальных емкостях.

Линия vineyard - отборные вина из винограда с лучших участков Терлана. Полностью созревший виноград с отдельных участков ферментируется отдельно в больших деревянных баррелях. Они поступают на рынок после долгой выдержки.

Линия selection - вина самого высокого качества. Урожай созревает в соответствии со строго определенными качественными критериями, установленными хозяйством. Урожайность ограничена. Долгое созревание в бочке дает вина замечательной сложности, с богатой фруктовыми и уникальной элегантностью. Их разливают в традиционные выпуклые бутылки.