



## Sauvignon Winkl 2024

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 3.67

Giallo paglierino brillante e intenso con riflessi verdi nel calice. Al naso l'intenso profumo molto fruttato di albicocche, mandarini e frutto della passione è completato dai fiori di sambuco, dall'uva spina e dalla menta. Al palato si conferma l'impressione fruttata, accompagnata da una bella acidità. La buona struttura e il finale minerale nonché ricco di aromi risultano particolarmente convincenti.

|                             |                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Terlan                                                                               |
| Categoria                   | Vino bianco                                                                          |
| Paese                       | Italia                                                                               |
| Regione                     | Südtirol                                                                             |
| Classificazione             | DOC                                                                                  |
| Annata                      | 2024                                                                                 |
| Dimensioni della bottiglia  | 150 cl                                                                               |
| Gradazione alcolica         | 13.5 %                                                                               |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12°                                                                            |
| Invecchiamento              | fino a 2029                                                                          |
| Vitigni                     | Sauvignon Blanc                                                                      |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                                     |
| Numero articolo             | 321966                                                                               |
| Adatto a                    | Pesce, Verdure, Crostacei, Pesce di mare, Piatti asiatici, Piatti a base di asparagi |



### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali; pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inossidabile. Maturazione di 7-8 mesi sulle fecce fini in parte in vasche di acciaio (80%), in parte in grandi botti di legno (20%).

### Terroir

Le cime imponenti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle aspre correnti atlantiche del nord, mentre a sud la regione è caratterizzata da influenze mediterranee. I freschi venti discendenti dalle alte montagne rendono il microclima di Terlan degno di nota, con grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte.

### Storia





A volte, per conservare una tradizione, è necessario percorrere nuove strade con coraggio e coesione, due qualità di certo presenti a Terlano alla fondazione della sua cooperativa vinicola nel 1893. Quella che allora fu un'enorme innovazione ha resistito alla prova del tempo e il vino di Terlano ha reso il piccolo villaggio famoso in tutto il mondo, almeno tra gli amanti del vino.

