



## Sauvignon Quarz Alto Adige 2024

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 10.00

Colore giallo-verde scintillante nel bicchiere. Al naso si percepisce un aroma stuzzicante di frutta esotica come mango, papaya, lime e pompelmo rosso. Il bouquet è completato da aromi erbacei come citronella, melissa e menta, con una nota di tè verde. Il Sauvignon Quartz rivela anche una nota di uva spina e pietra focaia. Al palato, i succosi sapori di frutta si combinano con la delicata mineralità per creare una pienezza straordinariamente armoniosa che ci regala un lungo finale.

|                             |                                                                                         |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Terlan                                                                                  |
| Categoria                   | Vino bianco                                                                             |
| Paese                       | Italia                                                                                  |
| Regione                     | Südtirol                                                                                |
| Classificazione             | DOC                                                                                     |
| Annata                      | 2024                                                                                    |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                                                   |
| Gradazione alcolica         | 14.0 %                                                                                  |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14°                                                                               |
| Invecchiamento              | fino a 2034                                                                             |
| Vitigni                     | Sauvignon Blanc                                                                         |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                                        |
| Numero articolo             | 323379                                                                                  |
| Adatto a                    | Formaggi stagionati, Piatti a base di asparagi, Agnello, Risotto, Pesce, Frutti di mare |



### Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve a mano. Pressatura soffice a grappolo intero e chiarificazione del mosto con sedimentazione naturale delle fecce. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sulle fecce fini, in parte in grandi botti di legno (50%) e in parte in serbatoi di acciaio inox (50%). Assemblaggio tre mesi prima dell'imbottigliamento.

### Terroir

Le imponenti cime delle Alpi proteggono l'Alto Adige a nord dalle correnti settentrionali atlantiche, mentre il sud è caratterizzato da influenze mediterranee. Il microclima di Terlan, grazie alle correnti fresche provenienti dalle alte montagne, è notevole, con grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte.





## Storia

A volte è necessario aprire nuove strade per preservare la tradizione. Ciò richiede coraggio e coesione. Entrambi non mancavano di certo a Terlano quando, nel 1893, fu fondata la Cantina Cooperativa di Terlano. Quella che allora era un'innovazione straordinaria ha resistito fino ad oggi. Il vino di Terlano ha reso il piccolo paese famoso in tutto il mondo, almeno tra gli amanti del vino.

