



Sauvignon Quarz Alto Adige 2024

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.

