



Sauvignon Winkl 2025

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	2025
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323753
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.

