ACQUISTATO IL .....

"Quarz" Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2024 2024

Lunghissimo piacere



La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot e Pergola

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Sauvignon

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sui lieviti fini, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in fusti d'acciaio inox (50%). Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Sensazioni Colore: giallo verdolino scintillante. Profumo: Il bouquet di questo Sauvignon si presenta esotico e accattivante, con molteplici note fruttate di mango, papaya, limetta e pompelmo rosso, ma anche aromi di erbe come la citronella, la melissa, la menta e il tè verde. Inoltre, si avvertono un sentore di uva spina e velature minerali di pietra focaia. Sapore: Al palato si

coglie un gioco interessante fra gli aromi fruttati e le note delicatamente minerali, che si fondono in un sapore armonicamente pieno che diventa deciso e persistente nel retrogusto.

"Con la stessa eleganza degli inserti di quarzo che fanno risplendere il porfido vulcanico di Terlano, la nostra selezione di Sauvignon dimostra di saper fare onore al proprio nome". Non usa certo mezzi termini il bravo enologo della Cantina di Terlano, Rudi Kofler, per descrivere il suo Quartz, uno dei vini più rappresentativi della cantina. 100% Sauvignon Blanc, le uve destinate a questa selezione vengono vendemmiate a mano. Segue una pigiatura delicata a grappolo intero e una lenta fermentazione a temperatura controllata. Quindi, per dare complessità al vino finale, si procede con una lunga fase di affinamento della durata di circa 9 mesi sui propri lieviti fini, in parte in botti di legno grande, e in parte in fusti d'acciaio Inox. L'assemblaggio finale delle due partite avviene circa tre mesi prima di imbottigliare. Giallo verdolino scintillante, al naso questo Sauvignon rivela un bouquet esotico e accattivante, con note fruttate di mango, papaya, lime e pompelmo rosa, ma anche aromi di erbe come citronella, melissa, menta e tè verde. Sono ben evidenti, inoltre, sentori di uva spina e velature minerali che ricordano la pietra focaia. In bocca, infine, sorprende per il bel equilibrio tra aromi fruttati e delicatamente minerali. Una lunga persistenza prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821