LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Scatola marrone 1 bt (VKSCA11)
Producteur	Licata Vini
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Amos
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	0% chardonnay, 0% pinot bianco, 0% pinot grigio, 0% sauvignon, 0% kerner
Description	Le domaine se situe à Kurtatsch, le long de la route des vins du Tyrol du Sud en Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultive environ 200 hectares de vignobles. Les vignobles sont situés sur des pentes raides de 220 à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. Une telle différence d'altitude au sein d'une même commune est unique en Europe. Depuis 2014, l'équipe est dirigée par Andreas Kofler, qui a orienté le domaine viticole vers une gestion durable. La philosophie agricole est formée par le terme "terroir", c'est-à-dire les caractéristiques géographiques, climatiques et géologiques d'un vignoble. La coopérative vise une durabilité dans tous les domaines, du travail dans le vignoble au produit fini. La vinification précise et les emplacements individuels des vignobles produisent des vins distincts et uniques qui reflètent véritablement leur lieu d'origine. Le résultat : des vins blancs frais et minéraux provenant de sites de haute altitude et des vins rouges de longue garde provenant de sites chauds. Les 34 vins sont vinifiés en deux lignes. La ligne Sélection comme première sélection des vignobles de Kurtatsch et la ligne Terroir comme ligne supérieure de Kurtatsch. Les vins portent principalement les noms des meilleures localités de Kurtatsch. En plus, avec Flein, ils disposent d'un jus de raisin sans alcool de haute qualité : 0% d'alcool, naturel et sans additifs artificiels. La cuvée Amos a une couleur jaune paille. Des arômes séduisants et exotiques avec des accents de pêche blanche, de litchi, de fleur blanche et une touche de cannelle. En bouche, des notes d'agrumes, d'abricot et d'amandes. Aromatique avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité. Finale longue et puissante.
Origine	Kurtatsch - meilleures parcelles à Penon et Graun, 600-900 m d'altitude, versant oriental. Très grande différence de température jour/nuit. Sol dolomitique poreux.
Rendement	40 hl/hectare
Vendange	Recolté à la main
Vinification	Les raisins sont récoltés séparément et fermentés à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Elevation pendant 15 mois dans de grands fûts de chêne.
Analytique	Acidité totale: 6 g/l - sucre résiduel: 1,6 g/l
Notes des critiques	Falstaff: 94