

Nom	Flein Fizz 0% Alcool
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, belle minéralité, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	90% moscato giallo, 10% sauvignon

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.

Le Flein Fizz a une robe jaune paille brillante dans le verre. Raisins frais associés à la pomme jaune. Notes de macis. En bouche, acidité raffinée et douceur délicate. Complexe et pourtant facile à boire.

Servir sur

apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)

Origine

Climat alpin-continental avec influences méditerranéennes, 350-450 m d'altitude, pentes raides, sol sableux et graveleux, riche en dolomite.

Rendement

55 hl/hectare

Vendange

Recolté à la main, mi septembre.

Vinification

Pressurage très doux avec un rendement de seulement 50 %. Stockage dans le respect de la chaîne du froid, mise en bouteille à froid et pasteurisation douce.

Fermeture de bouteille

capsule

Analytique

Acidité totale: 13 g/l - sucre résiduel: 105 g/l

