

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Moscato Giallo Amabile
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, doux, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% moscato giallo

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 moscato Amabile a une couleur jaune paille. Vin frais et aromatique, qui surprend par ses notes épicées complexes et ses subtils arômes de jasmin et d'abricot. Un goût de muscat moins typique que la variante plus sucrée.

Servir sur	apéritif, plats épicés, desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	350-450 m d'altitude, sud - est, sol limoneux, sableux et graveleux sol, riche en dolomite.
Rendement	65 hl/hectare.
Vendange	Mi septembre.
Vinification	Macération à froid dans le pressoir, fermentation à température contrôlée en acier inoxydable suivie d'un élevage sur lies.
Elevage	Maturation sur lies.



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)