

# FICHE D'ARTICLE

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Nom</b>                    | Amos  |
| <b>Millésime</b>              | 2020  |
| <b>Potentiel de garde</b>     | Jusque fin 2028   |
| <b>Producteur</b>             | Kurtatsch   |
| <b>Style de vin</b>           | rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, acidité bien intégrée   |
| <b>Appellation</b>            | DOC Alto Adige  |
| <b>Cépages</b>                | 20% chardonnay, 40% pinot bianco, 10% pinot grigio, 15% sauvignon   |
| <b>Description</b>            | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <b>Origine</b>                | Kurtatsch - meilleures parcelles à Penon et Graun, 600-900 m d'altitude, versant oriental. Très grande différence de température jour/nuit. Sol dolomitique poreux.   |
| <b>Rendement</b>              | 40 hl/hectare   |
| <b>Vendange</b>               | Recolté à la main   |
| <b>Vinification</b>           | Les raisins sont récoltés séparément et fermentés à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable.   |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | diam  |
| <b>Elevage</b>                | Elevation pendant 15 mois dans de grands fûts de chêne.   |
| <b>Analytique</b>             | Acidité totale: 6 g/l - sucre résiduel: 1,6 g/l   |

