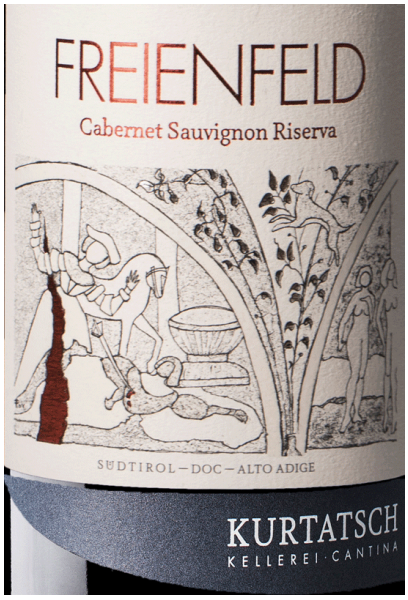
LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Cabernet Sauvignon Riserva Freienfeld |
| **Millésime** | 2023 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2043 |
| **Producteur** | Kurtatsch |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée |
| **Appellation** | DOC Alto Adige |
| **Cépages** | 100% cabernet sauvignon |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,50% vol |
| **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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Ce Freienfeld a une couleur rouge grenat. Les baies noires et les herbes méditerranéennes (laurier, marjolaine, lavande) dominent le nez. Le fruité ferme est soutenu par des tanins à grain fin. Des notes de menthe poivrée et de pin témoignent de ses origines alpines. Les tanins souples et l'acidité vivifiante qui l'accompagnent suggèrent un potentiel de vieillissement très long. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), gibier |
| **Origine** | 220-350 m d'altitude, sud - est, pente raide. Microclimat chaud avec des températures allant jusqu'à 40°C (104°F), fort ensoleillement. Sol limoneux, sableux et graveleux avec dolomite. |
| **Rendement** | 40 hl/hectare |
| **Vinification** | Fermentation à température contrôlée dans des cuves rotatives. |
| **Elevage** | 15 mois en barriques françaises, puis 9 mois en grands fûts de chêne et au moins 1 an de vieillissement en bouteille. |
| **Analytique** | Acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 1,9 g/l |

**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)