LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Chardonnay Riserva Freienfeld
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	12,50% 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. 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. Ce Chardonnay Riserva Freienfeld se caractérise par beaucoup de fruits exotiques et des arômes délicats. Un bouquet complexe d'agrumes mûrs, de noix de coco et un peu de vanille. Acidité équilibrée. Tannins agréablement intégrés. Un Chardonnay polyvalent et élégant avec un grand potentiel.
Origine	300-500 m a.sl., pente sud - est. Grande différence de température jour/nuit. Sol sableux et graveleux riche en dolomite.
Rendement	40 hl/hectare
Vinification	Fermentation en barriques françaises moyennement grillées suivie d'un vieillissement (y compris le batonnage) pendant 12 mois sans fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Vieillissement sur lies fines pendant 6 mois en grands fûts de chêne, min. 6 mois de vieillissement en bouteille.
Analytique	Acidité totale: 5,8 g/l - sucre résiduel: 1,6 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)