

Nom	Lagrein Alto Adige
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% lagrein
Pourcentage d'alcool	13,00% 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. Le Lagrein a une couleur rouge profond. Au nez, des notes de fruits rouges, de myrtilles, de cerises, d'épices et de laurier. Goût juteux et élégant de fruits rouges et noirs, de poivre blanc, de tabac et de caramel. Finale délicieusement longue et vive.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Faibles pentes, sol limoneux, sableux et graveleux.
Rendement	70 hl/hectare
Vinification	Fermentation du moût à température contrôlée dans de l'acier inoxydable ; fermentation malolactique et élevage dans de grands fûts en bois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation dans de grands fûts en bois.
Analytique	Acidité totale: 5,2 g/l - sucre résiduel: 2 g/l

