LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Pinot Bianco Hofstatt
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot bianco
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. Le Pinot Bianco "Hofstatt" a une couleur jaune paille aux accents verdâtres. Arômes délicats de pomme et de poire, de citron vert mûr et de mélisse. En bouche, ils sont accompagnés de notes discrètes de fleurs et d'herbes alpines. Bien structuré et avec une acidité équilibrée, également grâce au court vieillissement en bois.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Kurtatsch - Hofstatt, 500-650 m au-dessus du niveau de la mer, est, pente raide. Grande différence de température jour/nuit. Sol sableux et graveleux avec dolomite, quartz, mica et minéraux argileux.
Rendement	55 hl/hectare
Vendange	Mi septembre
Vinification	Fermentation sous température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation sur lies dans de grands fûts de chêne pendant 9 mois.
Analytique	Acidité totale: 6,3 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)