

Nom	Pinot Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, 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. Ce pinot bianco a une couleur jaune avec des reflets verdâtres. En bouche, des arômes typiques de pommes et de poires fraîches et des notes épicées. Acidité fraîche et prononcée. Minéralité salée. Finale longue avec un peu d'amertume.
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	500-650 m au-dessus du niveau de la mer, sud-est, sol sableux et siliceux, riche en dolomite.
Rendement	75 hl/hectare
Vendange	Mi septembre.
Vinification	Fermentation à température contrôlée en acier inoxydable.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Maturation sur lies.
Analytique	Acidité totale: 6,1 g/l - sucre résiduel: 2,5 g/l

