

Nom	Pinot Nero
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot nero
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 Pinot Noir a une robe rouge rubis légère et un nez fruité aux arômes délicats de framboises, de lavande et de rose sauvage. Vif et équilibré en bouche, il présente une persistance fruitée-florale d'une netteté et d'un parfum remarquables.

Servir sur	plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), fromages doux, fromages puissants ou vieillis
Origine	400-650 m d'altitude, sud-ouest, terre sablonneux et argileux rouge-marron (minéraux).
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Deux jours de macération à froid et fermentation alcoolique en cuves inox et vinificateurs rotatifs. Fermentation malolactique et affinement en grands foudres.
Elevage	Affinement de quelques mois en grands foudres.
Analytique	Acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 1,9 g/l

