

Nom	Sauvignon Kofl
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% sauvignon
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 Sauvignon Kofl a une couleur jaune paille. Dans la bouche élégante, il révèle de larges arômes de fruits exotiques, de groseille, de kiwi, de sauge et de fleur de sureau. Le dynamisme et la puissance s'unissent de manière impressionnante. Belle complexité. Longue finale.
Origine	Kurtatsch - localité Penon-Kofl, 450-600 m d'altitude, est, pente raide. Grande différence de température jour/nuit. Sol sablonneux et siliceux riche en dolomite et en quartz.
Rendement	50 hl/hectare
Vendange	Mi septembre
Vinification	Macération à froid pendant 3 heures, fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable.
Fermeture de bouteille	diam
Eleveage	Maturation dans de grands fûts de chêne pendant 12 mois.
Analytique	Acidité totale: 6,3 g/l - sucre résiduel: 2,0 g/l

