

Nom	Sauvignon
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, 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.

Ce gracieux Sauvignon rappelle la fleur de sureau, les groseilles à maquereau et les fruits exotiques. En bouche, il est équilibré et juteux. Notes salines typiques résultant en une longue finale.

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	450-600 m au-dessus du niveau de la mer, sol oriental, sableux et siliceux, riche en dolomite.
Rendement	70 hl/hectare
Vendange	Mi septembre
Vinification	Macération à froid dans le pressoir, fermentation à température contrôlée en acier inoxydable.
Elevage	Maturation sur lies fines.
Analytique	Acidité totale: 6,2 g/l - sucre résiduel: 2,2 g/l

