

Nom	Ventis Cabernet Franc Riserva
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Kurtatsch
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% cabernet franc
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Ventis Cabernet Franc Riserva séduit par un profil aromatique épicé et complexe, subtilement relevé de notes de fruits rouges. Des touches fraîches de menthe et de genièvre s'entrelacent harmonieusement avec des nuances de poivre, de réglisse et de groseilles, conférant au vin son caractère alpin affirmé. En bouche, il se révèle frais et précis, porté par une acidité vive et des tanins d'une grande finesse, qui apportent tension, élégance et une belle buvabilité.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieilliss
Origine	Vignobles situés entre 250 et 350 m d'altitude, exposés sud-est, sur des coteaux et des pentes escarpées. Sols sableux et graveleux riches en dolomie.
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Fermentation à température contrôlée dans des cuves en inox.
Elevage	12 mois en barriques, suivis d'un court élevage en cuves en béton.
Analytique	Acidité totale : 5,0 g/l – sucres résiduels : 1,5 g/l

