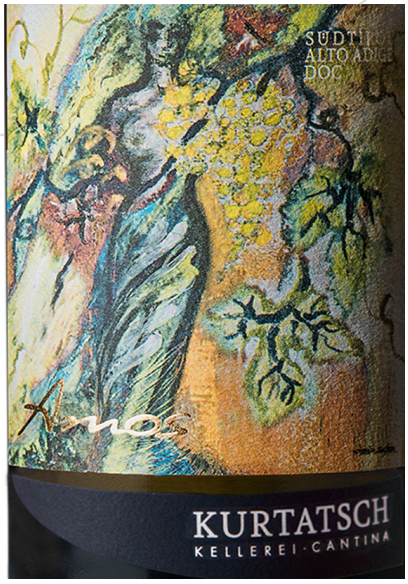
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Amos
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, sauvignon, kerner
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer. De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct. De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen. De cuvée Amos heeft een strogele kleur. Verleidelijke, exotische aroma's met accenten van witte perzik, lychee, witte bloesem en een vleugje kaneel. In de mond toetsen van citrus, abrikoos en amandelen. Aromatisch met een mooie balans tussen fruit en zuren. Lange, krachtige finale.
Oorsprong	Kurtatsch - beste percelen in Penon en Graun, 600-900 m hoogte, oostelijke helling. Zeer groot dag/nacht temperatuurverschil. Poreuze dolomietbodem.
Opbrengst	40 hl/hectare
Oogst	Handmatige oogst
Vinificatie	De druiven worden gescheiden geoogst en gefermenteerd bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Rijping gedurende 15 maanden in grote eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 6 g/l - restsuikers: 1,6 g/l
Recensentscores	Falstaff: 94





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)