LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Chardonnay Riserva Freienfeld
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% chardonnay
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. Deze Chardonnay Riserva Freienfeld kenmerkt zich door veel exotisch fruit en delicate, uitgelezen geroosterde aroma's. Het complexe bouquet doet denken aan rijpe citrusvruchten, kokos met een hint van vanille. Evenwichtige zuurtjes. Aangenaam geïntegreerde tannines. Een veelzijdige, elegante Chardonnay met een groot rijpingspotentieel.
Oorsprong	300-500 m a.sl., zuid - oostelijke ligging, helling. Groot dag/nacht temperatuurverschil. Zand- en kiezelhoudende grond, rijk aan dolomiet.
Opbrengst	40 hl/hectare
Vinificatie	Fermentatie in medium getoaste Franse barriques gevolgd door rijping (incl. batonnage) gedurende 12 maanden zonder malolactische gisting.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Rijping sur lies gedurende 6 maanden in grote eiken vaten, min. 6 maanden flesrijping.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,8 g/l - restsuikers: 1,6 g/l





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)