

Naam	Pinot Nero
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot nero
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 Pinot Nero heeft een licht robijnrode kleur en een fruitige neus met delicate aroma's van frambozen, lavendel en wilde roos. Levendig en evenwichtig in de mond, met een fruitig-bloemige persistentie en een opmerkelijke helderheid en geur.
Serveren bij	kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen op 400-650 m hoogte, zuid-westelijke oriëntatie, zanderige, kleiachtige rode bodem met mineralen.
Opbrengst	60 hl/ha
Vinificatie	Koude maceratie en alcoholische fermentatie in inox vaten gedurende 2 dagen. Malolactische fermentatie in grote houten tonnen.
Opvoeding	Enkele maanden in grote houten vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,3 g/l - restsuikers; 1,9 g/l

