

Naam	Schiava Grigia
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% schiava
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 schiava grigia heeft verleidelijke aroma's van kersen, frambozen en bosvruchten. Kruidige tonen.

Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels
Oorsprong	300-450 m boven zeeniveau, zuid-oostelijk georiënteerd, zanderige en lemige bodem met dolomiet, kleimineralen en oxiden.
Opbrengst	80 hl/hectare
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde gisting van de most in roestvrij staal, gevolgd door malolactische gisting en rijping in grote eiken vaten.
Opvoeding	Rijping in grote eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 4,5 g/l - restsuikers: 1,8 g/l

