



COLTERENZIO

Harrer Riesling, DOC Alto Adige

Alto Adige (jižní Tyrolsko) je země protikladů. Sever a jih, němčina-italština, zasněžené hory a úrodná údolí, alpské a středomořské klima zde nachází symbiozu. Vzrušující mikrokosmos s obrovským potenciálem vyrábět nanejvýš charakterní vína. Arcivévoda Sigismund, který obýval hrad Sigmundskron, nebyl první, který v 15. století oceňoval vína z Colterenzia. Již v 15. století římský přistěhovalce „Cornelius“ založil první vinice na kopci „Bichl“ (místní dialekt), která rodila vynikající vína. Cornelius založil vinařství „Cornelianus“ které později dalo jméno místní vinařské vesnici „Girland“.

V roce 1960 založilo 28 vinohradníků vinařské družstvo Colterenzio (Schreckbichl). Další vinohradníci okolí se později připojili a dnes 290 členů družstva obhospodařují 300 hektarů nejlepších poloh oblasti. Vinařství vede Luis Raifer, který je pionýrem jižního Tyrolska vín nejvyšší kvality. Je často nazýván „fanatikem kvality“. Jeho heslem je: „Zpět ke kořenům“. Koncentruje se na jedinečnou, charakterní vína oblasti, té nejvyšší kvality. Jeho největší vína pochází z jeho vlastní vinice „La Foa“, (430m.n.m) která jsou jedinečná a dokazují maximální potenciál oblasti. Cílem Luise Raifera je, aby vína Colterenzia představovala autentický požitek a výraz regionu, a byla ambasadory lidí, kteří s láskou obdělávají horské vinice jižního Tyrolska.



POPIS

Stará a pouze půlhektarová vinice „Harrer“ v nadmořské výšce 470m. v blízkosti lesa byla pře 15ti lety osázena odrudou Riesling. Produkce byla tak malá, že do ročníku 2008 nebyl samostatně lahvován. Nyní k tomu došlo. Víno překvapí svou elegancí, čistotou a rieslingovou ryzostí se skvělou rovnováhou mezi zbytkovým cukrem a kyselinou. Skvělý riesling, jeden z nejlepších jižního Tyrolska.

DOPORUČENÁ JÍDLA

Vynikající k rybám, jako aperitiv i samotný

ODRŮDA

100% Riesling

POLOHA

Harrer, u Girlandu, 470 m.n.m. 15 let stará výsadba, vulkanické zvětralé podloží

VÝNOSNOST

60 hl / ha

VINIFIKACE

Před lisování studená macerace, následně jemné lisování, a 6ti měsíční kontakt s jemnými kvasničnými kaly. Zraje v nerezových tancích.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Alkohol	13,4% vol
Kyseliny	6 gr / l
Extrakt	22 gr / l