



COLTERENZIO

St. Daniel Pinot Nero , 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 „Girlan“.

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. 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.



DOPORUČENÁ JÍDLA

Pečené a grilované ryby. Jemné úpravy telecího a jemné sýry, bílá masa a drůbež. Podávat 16-18°C.

ODRŮDA

100% Pinot Noir (Rulandské Modré)

POLOHY

Vinice se nachází v nadmořské výšce 350 - 450 metrů n.m. Půdy jsou sopečného původu.

VÝNOS

45 hl / ha

VINIFIKACE

Jemné lisování celých hroznů, krátká macerace za studena. Fermentace probíhá při trvale kontrolované teplotě 25 ° C po dobu 14 dnů. Mladá vína pak umístí do sudů - 2/3 ve velkých 35 hl sudech a 1/3 v sudech barrique - kde prochází jablečno-mléčné kvašení a zůstává po dobu 12 měsíců před lahvováním. Víno zraje v láhvi dalších 12 měsíců před uvedením na trh.