



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELENS

## COLTERENZIO

### BERG Pinot Bianco 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 simbiozu. 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 15tém století římský přistěhovalec „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 sena jedinečná, 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.



*Hrozny tohoto Pinot Bianca pocházejí výhradně z historické vinice Eppan Berg, která je pro tuto odrůdu v Alto Adige klasifikovaná jako CRU – Lagenwein.*

**Odrůda:** 100% Pinot Bianco (Weissburgunder)

**Vinice:** Eppan Berg - jedna z nejlepších poloh Alto Adige pro Pinot Bianco. 40 let staré keře. Silné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, studené proudy větru od masivu Mandel.

**Nadm.výška:** 450 – 500 m.n.m.

**Půda:** Morénovitá zvětralina s jílovitým a vápenitým podložím.

**Výnos:** 50 hl / ha

**Vinifikace:** fermentace v malých a velkých dubových sudech při 18°C, následně 10 měsíců na jemných kvasničných kalech ve stejných sudech. Batonage.

**Gastronomie:** Pečené a grilované ryby, bílá masa, humr na grilu.

**Servis:** 12°C, sklenice burgudský balon