

## COLTERENZIO

### GRIES Lagrein Riserva 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 15tém 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 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 Lagreinu pocházejí výhradně z historické vinice „Gries“, z tzv. Bolzánského kotle, která je historicky v Alto Adige pro tuto odrůdu nejslavnější a je oficiálně klasifikovaná jako CRU – Lagenwein – v Alto Adige.*

<b>Odrůda:</b>	100% Lagrein
<b>Vinice:</b>	extrémně teplá expozice záhřevných půd Bolzánského kotle za nemocnicí
<b>Nadm. výška:</b>	300 m.n.m.
<b>Půda:</b>	hluboká písčito-žulovitá naplavenina, záhřevná, drenážní, neúrodná
<b>Výnos:</b>	50 hl / ha
<b>Vinifikace:</b>	fermentace a rmutace v nerezových kádích při 28°C, 15 dní, malolaktická fermentace a následně 16měsíců zrání v barikových sudech. 1 rok v láhvi před uvedením na trh.
<b>Gastronomie:</b>	grilovaná masa, jehněčí, zvěřina, pečeně, vyzrálé sýry.
<b>Servis:</b>	18°C, sklenice bordeaux typu, dekantace