

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. Vznášející 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 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 Luis 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.

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