



COLTERENZIO

LR, RISERVA, DOC

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 „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 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.



POPIS

Silná slámově žlutá barva, ovocný nádech exotických vůní. Na patře se víno prezentuje velkou strukturou a charakterem.
Potenciál stárnutí: 8-10 let.

DOPORUČENÁ JÍDLA

Teplota podávání: 12-14 ° C

ODRŮDA

Chardonnay, Pinot Blanc a Sauvignon.

OBJEM: 0,75 l

POLOHA

Vybrané vinice v nadmořské výšce cca 400-550 mnm

VÝNOSNOST

35 hl / ha

VINIFIKACE

Po jemném lisování víno víří a zraje v dubových sudech. Pak roční zralost láhve. Víno se prodává pouze 3 roky po sklizni.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Alkohol: 14,5% obj.

Celkový obsah kyseliny: 5,9 g/l

Extrakt bez cukru: 21,5 g/l

Zbytkový cukr : 3,9 g/l