



COLTERENZIO

La Foa - Formigar Chardonnay, 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 „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 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

„Formigar“ byl původní název hradu Sigmundskron, kde začíná nejdelší souvislý viniční pás jižního Tyrolska. Na platu sprašovitých porfyrových půd, je stará vinice odrůdy Chardonnay, která dává silná, výrazná, přesto ale velice elegantní Chardonnay intenzivní zlatavé barvy, pevné viskozity a komplexní ovocné vůně připomínající mango a medový meloun s jemnými tóny dřeva. Potenciál k zrání 5 – 8 let.

DOPORUČENÁ JÍDLA

Pečené a grilované ryby a plody moře. Jemné úpravy telecího a jemné sýry, bílá masa a drůbež. Podávat 12-14°C.

ODRŮDA

100% Chardonnay, staré révy

POLOHY

Vybrané polohy u Girlandu, 450 m.n.m. ve svahu s velkými teplotními rozdíly, mezi dnem a nocí. Půdy bohaté na spraš a dolomitový val.

VÝNOS

50 – 55 hl / ha

VINIFIKACE

Jemné lisování celých hroznů, následné kvašení v barikových sudech s odbouráním jablečno-mléčné kyseliny, 10 měsíců v kontaktu s jemnými kvasničnými kaly se soustavným promícháváním.

