



COLTERENZIO

Lafoa – Sauvignon Blanc, 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“, (430 m.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

Typický horský Sauvignon nezaměnitelného stylu, plné, mocné. Má intenzivní vůni po květu bezu, rybízu a šalvěji a velice jemný tón dřeva. Víno zrně kyseliny, dynamiky s nekonečným závěrem.

VHODNÁ JÍDLA

Ryby, plod moře, pečené, grilované s bylinami a zeleninou. Bílá masa a drůbež se smetanovými omáčkami. Čerstvý sýr. Vhodná teplota podávání 12-14°C.

ODRŮDA

100% Sauvignon blanc

POLOHA

Vinice Lafoa se nachází na horském hřebeni mezi Girlandem a Schreckbichlem v 430 m.n.m. Má suché písčité a vápenité půdy a vynikající ventilaci. Díky skvělé expozici patří mezi nejlepší „cru“ jižního Tyrolska. Vinice byla v roce 1989 osázena třemi různými klony Sauvignonu ve vysoké hustotě 6000 keřů na hektar.

VÝNOSNOST

50 hl / ha

VINIFIKACE

Po krátké studené maceraci se hrozny jemně lisují. Část moštu kvasí a zraje v dubových sudech, kde proběhne jablečno-mléčné kvašení. Zbývá část v nerezovém tanku bez biologického odbourání kyselin. Po 8 měsíčním kontaktu s jemnými kvasničnými kaly se smíchá a lahvuje.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Alkohol	13,9 % vol
Kyselina	5,9 gr / l
Extrakt	19,9 gr / l

