



ACQUISTATO IL

"600" Blanc de Blancs Pas Dosé Alto Adige DOC 2020 2020



600 di nome... e di fatto!

Dimenticatevi della fretta. Lassù, dove l'aria si fa sottile e i vigneti sfidano le nuvole, il tempo segue regole completamente diverse e scorre lento. Qui nasce questo Metodo Classico il cui nome è una vera e propria dichiarazione di provenienza, unita a un pizzico di orgoglio montanaro. Il numero 600 indica infatti la quota altimetrica da cui provengono i grappoli. Siamo a Cortaccia, ma non sulle colline calde del fondovalle. Bisogna salire, arrampicarsi su pendenze importanti dove la terra cambia volto. In questo angolo di Alto Adige, i suoli sono ricchi di componenti calcaree e minerali. Il vero asso nella manica del territorio è l'incredibile escursione termica tra il giorno e la notte. Le vigne di montagna lavorano sodo, protette dalle imponenti pareti rocciose, accarezzate dalle brezze alpine fresche che mantengono i grappoli sani e preservano un'acidità tagliente. Blanc de Blancs da uve Chardonnay in purezza, qui il nobile vitigno francese rinuncia alla sua tipica opulenza esotica per vestirsi di una luce affilata. La raccolta avviene esclusivamente a mano e in cantina i tecnici procedono subito con una pressatura soffice dei grappoli. La fermentazione del vino base si svolge in parte in vasche d'acciaio e in parte in legno, una scelta strategica per aumentare la complessità della cuvée. Segue poi la seconda fermentazione in bottiglia secondo le regole del Metodo Classico. La sosta sui lieviti è lunghissima al buio delle cantine storiche. Al momento della sboccatura non viene aggiunta alcuna "liqueur", lasciando il vino a dosaggio zero. Un Pas Dosé, dunque, che fotografa il territorio senza filtri. Splendida veste giallo paglierino luminosa, attraversata da un perlage decisamente fitto, fine e costante. Al naso l'impatto è dritto e affascinante. Emergono sentori netti di agrumi freschi, mela verde, pesca bianca e fiori di montagna. Solo in un secondo momento arrivano le sfumature di crosta di pane, mandorla tostata e una nota decisa di pietra focaia. In bocca l'ingresso è teso, verticale e sapido. La freschezza è vibrante ma cammina di pari passo con la complessità dell'affinamento. Il finale è lunghissimo, minerale e straordinariamente pulito. E' perfetto con delle crudità di mare o con un vassoio di ostriche fresche, dove la sapidità del vino esalta il gusto iodato. Per chi cerca un abbinamento "di terra" è perfetto anche con un risotto ai funghi porcini, perché la sua freschezza pulisce la bocca dalla cremosità del piatto.

Nel cuore dell'Alto Adige, dove i contrasti alpini incontrano la mitezza del clima mediterraneo, sorge la Cantina Kurtatsch. Stiamo parlando di una realtà cooperativa storica che racchiude in sé la voce, la fatica e la passione di ben 190 famiglie di viticoltori. Ognuna di queste famiglie coltiva piccoli appezzamenti di terreno come se fossero giardini. Il clima è mite, l'altitudine è alta, la qualità è alta. Dopo la vendemmia, i grappoli vengono subito pressati e la mosta fermenta in acciaio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, seguita da un lungo affinamento sui lieviti che dona finezza, profondità aromatica e una bolla estremamente elegante. Il dosaggio zero valorizza al massimo la freschezza vibrante che si integra perfettamente alla complessità del terroir. Il vino è perfetto nasce solo nel posto giusto. Per Kurtatsch questo non è uno slogan, ma una vera e propria missione quotidiana guidata dal principio della zonazione. In un territorio caratterizzato da differenze altimetriche impressionanti, ogni singolo vitigno viene piantato esclusivamente lì dove può trovare il suo habitat ideale. Si passa così nel giro di pochissimi chilometri, dai vigneti di fondovalle baciati dal sole ai filari più estremi, che si arrampicano con pendenze vertiginose fino a raggiungere i 900 metri di altitudine. A guidare questa

La Vigna

Terreno Terreni ghiaiosi, ricchi di dolomite

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Alto Adige

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 2-8 anni

Abbinamento Crudité di mare, Sushi

Vinificazione

Le uve Chardonnay provengono da vigneti situati a circa 600 metri di altitudine. La raccolta manuale, la fermentazione del vino base avviene in vasche d'acciaio e in parte in legno per aumentare la complessità e struttura. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, seguita da un lungo affinamento sui lieviti che dona finezza, profondità aromatica e una bolla estremamente elegante. Il dosaggio zero valorizza al massimo la freschezza vibrante che si integra perfettamente alla complessità del terroir. Il vino è perfetto nasce solo nel posto giusto. Per Kurtatsch questo non è uno slogan, ma una vera e propria missione quotidiana guidata dal principio della zonazione. In un territorio caratterizzato da differenze altimetriche impressionanti, ogni singolo vitigno viene piantato esclusivamente lì dove può trovare il suo habitat ideale. Si passa così nel giro di pochissimi chilometri, dai vigneti di fondovalle baciati dal sole ai filari più estremi, che si arrampicano con pendenze vertiginose fino a raggiungere i 900 metri di altitudine. A guidare questa

Sensazioni

Metodo Classico di grande eleganza e precisione, caratterizzato da un perlage finissimo e persistente. Al naso emergono note di agrumi, mela verde, pesca bianca e fiori di montagna, accompagnate da sfumature di crosta di pane, mandorla e pietra focaia. Al palato è teso, verticale e sapido, con una freschezza vibrante che si integra perfettamente alla complessità dell'affinamento sui lieviti. Il finale è lungo, minerale e straordinariamente pulito.

imponente orchestra del vino c'è un team di giovani professionisti appassionati, capaci di unire l'antica sapienza artigianale a una visione moderna e dinamica. Tra le scelte distintive dell'azienda spicca un impegno concreto e costante verso la sostenibilità e il rispetto della biodiversità in vigna. Il lavoro tra i filari è quasi interamente manuale, una necessità dettata dalle pendenze del terreno ma anche una scelta deliberata per garantire l'integrità assoluta di ogni singolo grappolo prima dell'arrivo in cantina. Qui invece lo stile enologico mira alla massima pulizia e precisione, per proteggere il corredo aromatico primario dell'uva, facendo in modo che il legno o le tecniche di vinificazione non sovrastino mai l'anima originaria del vitigno e del terroir.