



ACQUISTATO IL .....

"Amos" Bianco Alto Adige DOC 2023

2023

## Grande bianco d'alta quota



|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Terreno</b>              | Terreni calcarei, argillosi e ghiaiosi di origine morenica, ricchi di minerali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Esposizione</b>          | Est                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Allevamento</b>          | Guyot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Densità imp. Il Vino</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Tipologia</b>            | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Provenienza</b>          | Alto Adige                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Uve</b>                  | Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Gradazione</b>           | 13.5% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Temp. Servizio</b>       | 14 gradi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Quando Berlo</b>         | entro 8 anni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Abbinamento</b>          | Aperitivo, Menù di pesce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vinificazione</b>        | Le uve provengono da vigneti selezionati situati su diversi versanti della Bassa Atesina, dove ogni varietà esprime al meglio le proprie caratteristiche. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono vinificate separatamente con fermentazione a temperatura controllata. Una parte del vino affina in botti di rovere francese, mentre il resto matura in acciaio sulle fecce fini. L'assemblaggio finale permette di ottenere un vino complesso, armonioso e capace di esprimere al meglio il carattere del territorio. |
| <b>Sensazioni</b>           | La cuvée AMOS dimostra il potenziale del terroir delle posizioni alte di Cortaccia. AMOS è un assemblaggio delle migliori uve bianche provenienti dai vigneti più freschi di Cortaccia. Bianco di grande personalità ed eleganza, con profumi intensi di pesca bianca, agrumi, mela gialla, fiori di sambuco ed erbe aromatiche alpine. Al palato è ricco e strutturato, ma sostenuto da una vibrante freschezza minerale che dona equilibrio e slancio. La trama è raffinata e avvolgente, con un finale lungo,         |

sapido e persistente che richiama il terroir montano dell'Alto Adige.

Un grande bianco da invecchiamento che nasce nel cuore delle Alpi italiane. Ci troviamo in Alto Adige dove un mosaico di vigne sfida la gravità per regalare un vino che sa di montagna di grande personalità. Ci troviamo a Cortaccia, nella zona più meridionale dell'Alto Adige. Qui la viticoltura è una faccenda seria e antica, tramandata da generazioni di vignaioli che hanno saputo addomesticare la montagna. Il nome di questo bianco, Amos, richiama un antico insediamento d'alta quota. In questa zona le vigne crescono su ripidi terrazzamenti esposti a un sole accecante. Di pomeriggio, però, si attiva la vera magia geo-climatica della zona. Un vento fresco e costante scende dalle vette alpine circostanti e crea un'escursione termica pazzesca. Questo sbalzo di temperatura blocca la maturazione precoce e preserva l'acidità naturale dell'uva. Amos è un blend particolarmente riuscito di Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio che ne costituiscono la base (70%). Poi Riesling e Sauvignon conferiscono al vino un bouquet di pesca bianca, albicocca, fiori e agrumi. Cantina Kurtatsch seleziona le uve per questa etichetta solo da vigneti storici situati tra i 600 e i 900 metri di altitudine. Parliamo di una delle zone d'alta quota più estreme della regione. I suoli sono ricchi di calcare, marna e argilla. La raccolta avviene rigorosamente a mano. In cantina si punta a dare tempo al tempo. La fermentazione avviene in grandi botti di rovere francese, seguita da un lungo affinamento sui lieviti per circa 12 mesi che dona morbidezza senza coprire il frutto. Il colore è giallo paglierino luminosa, impreziosita da caldi riflessi dorati. Al naso è un'evoluzione continua di pesca gialla, albicocca e fiori bianchi di montagna, adagiati su una netta scia minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca l'ingresso è pieno e avvolgente. Il sorso è burroso ma cammina su un filo teso grazie a una spalla acida tagliente. Il finale è sapido, pulito e incredibilmente persistente. A tavola sposa a meraviglia un risotto ai funghi porcini o un branzino al forno con patate ed erbe aromatiche. Da provare anche con formaggi stagionati a pasta dura.

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 di casa, tramandando di generazione in generazione un legame viscerale con la propria terra. La filosofia produttiva della cantina si fonda su un concetto tanto semplice quanto rigoroso: il vino 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 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.