



ACQUISTATO IL

"Curtis" Merlot-Cabernet Alto Adige DOC 2024

2024



Strutturato ed elegante

Oggi ci troviamo a Cortaccia, nella zona meridionale della Bassa Atesina. Qui le vigne di Merlot e Cabernet crescono su colline baciata da un sole accecante, protette da imponenti pareti rocciose che di giorno accumulano calore e di notte lo rilasciano lentamente. Il nome del vino, Curtis, è un omaggio alla storia profonda di questo borgo. Deriva infatti da un antico termine medievale che indicava la corte signorile, il centro nevralgico della vita agricola e sociale del paese. In questo caso si tratta del più celebra tra i blend, ossia quello composto da Merlot e Cabernet Sauvignon. Il Merlot porta nel calice la sua tipica rotondità, la polpa del frutto e una morbidezza avvolgente. Il Cabernet Sauvignon interviene per dare spina dorsale alla massa, apportando struttura, freschezza e una trama tannica fitta che dona slancio alla beva. Le uve provengono esclusivamente dai vigneti collinari più vocati, dove la raccolta avviene interamente a mano solo a piena maturazione. Il segreto del perfetto stato di salute delle uve è l'Orta del Garda, un vento caldo che risale il pomeriggio dal vicino lago, asciugando i grappoli ed evitando pericolosi ristagni di umidità. In cantina, dopo la diraspatura, la fermentazione si svolge a temperatura controllata. I tecnici prolungano la macerazione a contatto con le bucce per estrarre colore e struttura. Successivamente il vino affronta un affinamento di diversi mesi in barrique di rovere francese. Questo passaggio in legno piccolo è fondamentale per domare l'esuberanza giovanile dei vitigni e per integrare l'alcol. Un ulteriore periodo di riposo in bottiglia completa l'opera prima della commercializzazione. Rosso rubino intenso e profondo, al naso l'impatto è ricco e spazia dalla mora al ribes nero, fino alla ciliegia matura e alla prugna. Sul finale emergono sfumature di cacao, tabacco, vaniglia dolce e spezie fini. In bocca l'ingresso è strutturato ma incredibilmente armonioso. I tannini sono vellutati e accarezzano il palato, accompagnando un sorso denso che si congeda con un finale persistente, dai chiari richiami balsamici e tostati. Buono già oggi, il Curtis ha un potenziale d'invecchiamento notevole, che oscilla tranquillamente tra i 5 e gli 8 anni. La solida struttura del Cabernet e la sosta in barrique proteggono il vino dal passare del tempo. Negli anni i profumi diventeranno ancora più complessi, virando verso note di cuoio e sottobosco.

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

La Vigna

Terreno Terreni argillosi, calcarei e dolomitici ricchi di minerali

Esposizione Sud/ Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve merlot, cabernet sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 2-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve provengono dai migliori vigneti collinari della Bassa Atesina e vengono raccolte manualmente a piena maturazione. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazioni prolungate per favorire estrazione aromatica e struttura. Il vino affina successivamente in barrique di rovere francese per diversi mesi, acquisendo complessità, profondità ed equilibrio. Un ulteriore affinamento in bottiglia completa il percorso evolutivo prima della commercializzazione.

Sensazioni Rosso elegante e avvolgente, con profumi intensi di mora, ribes nero, ciliegia matura e prugna, arricchiti da note di cacao, tabacco, vaniglia dolce e spezie fini. Al palato è strutturato ma armonioso, con tannini morbidi e ben integrati che accompagnano un sorso ricco e vellutato. Il finale è lungo, persistente e caratterizzato da eleganti richiami balsamici e tostati.

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.