



ACQUISTATO IL

"Freienfeld" Cabernet Sauvignon Riserva Alto Adige DOC 2022

Affinato per 18 mesi in barrique



Svinando

La Vigna

Terreno Terreni argillosi, sabbiosi e ghiaiosi con dolomite

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Cabernet Sauvignon 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Piatti a base di carne, Formaggi e Dessert

Vinificazione Le uve provengono dal vigneto Freienfeld, uno dei cru più vocati della cantina per la produzione di grandi rossi da invecchiamento. Dopo la raccolta manuale e una rigorosa selezione dei grappoli, la fermentazione avviene a temperatura controllata con lunghe macerazioni sulle bucce per favorire estrazione aromatica e struttura tannica. Il vino per circa 18 mesi e completa il proprio percorso con un ulteriore affinamento in bottiglia, sviluppando complessità ed eleganza.

Sensazioni Rosso di grande struttura ed eleganza, con profumi intensi di ribes nero, mora, mirtillo e ciliegia scura, arricchiti da note di grafite, pepe nero, tabacco, cacao e leggere sfumature balsamiche. Al palato è potente ma raffinato, con tannini fini e perfettamente integrati, sostenuti da una fresca componente minerale che dona equilibrio e profondità. Il finale è lungo, complesso e persistente, con eleganti richiami speziati e tostati.

Provate a immaginare una parete di roccia verticale che si infuoca sotto il sole del pomeriggio, accumulando calore per le ore notturne. Questo è il palcoscenico naturale dove prende vita il Freienfeld, un rosso che ridefinisce completamente l'identità dei grandi vitigni internazionali in terra alpina. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Cortaccia, nella Bassa Atesina, una zona dove la viticoltura sfida la gravità su pendenze pazzesche. La cantina Cortaccia coltiva qui i propri vigneti su terreni ricchi di argilla e ciottoli calcarei. Il nome Freienfeld evoca una storica residenza nobiliare del borgo. Racconta il legame profondo tra la comunità contadina e un microclima unico. Le vigne beneficiano dell'Ora del Garda. Questo vento pomeridiano caldo risale dal lago e mantiene i grappoli perfettamente sani. Crea l'escursione termica ideale per sviluppare profumi intensi e preservare la freschezza. Cabernet Sauvignon in purezza, qui il vitigno dimostra una capacità straordinaria di assorbire la complessità minerale del suolo. Il Cabernet esprime al massimo la sua naturale potenza, bilanciata da un'insospettabile eleganza alpina e da una spina dorsale acida inconfondibile. Le uve provengono esclusivamente dall'omonimo vigneto cru, situato in una delle sottozone più calde e vocate. La vendemmia avviene manualmente, selezionando solo i grappoli che hanno raggiunto la perfetta maturazione fenolica. In cantina la fermentazione si svolge a temperatura controllata. I tecnici effettuano lunghe macerazioni sulle bucce per estrarre colore e una fitta trama tannica. Il vino poi affina in barrique di rovere francese per circa 18 mesi e completa il suo percorso con un lento riposo in bottiglia prima di essere commercializzato. Colore rosso rubino cupo e impenetrabile, dai riflessi granati, al naso rivela note di frutta scura, dove spiccano il ribes nero, la mora e il mirtillo. Seguono poi richiami di grafite, pepe nero, tabacco e cacao, impreziosite da leggere sfumature balsamiche. In bocca è potente, ma di una raffinatezza disarmante. I tannini sono fitti e setosi, integrati a meraviglia in una trama fresca e minerale. Il finale è un'evoluzione continua, lunghissimo, speziato e tostato. E' il compagno ideale per piatti importanti e saporiti. Per gli abbinamenti del territorio, per esempio, segnaliamo una sella di capriolo al ginepro ma funziona bene anche con un filetto di manzo.

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.