



ACQUISTATO IL

"Freienfeld" Chardonnay Riserva Alto Adige DOC 2023 2023

Cremoso e di grande eleganza



A un'altitudine dove di solito si va a sciare, nascono alcuni dei bianchi più eleganti d'Europa. Siamo a Cortaccia, nella zona meridionale dell'Alto Adige. Qui la terra racconta una storia contadina secolare fatta di fatica e terrazzamenti strappati alla roccia. Il Freienfeld prende il nome da un'antica residenza storica del borgo. Un tempo questi terreni d'alta quota venivano considerati troppo difficili per la vite. Oggi la parete rocciosa calcarea che sovrasta il vigneto funge da vero e proprio radiatore naturale. Di giorno accumula il calore del sole e lo rilascia di notte, proteggendo i filari dalle gelate. A questo si aggiunge l'Ora del Garda, un vento caldo che sale nel pomeriggio dal lago e asciuga i grappoli. Questo microclima crea un'escursione termica ideale per lo sviluppo dei profumi. Questo vino nasce da uve Chardonnay al 100% che tra queste vette ha trovato una seconda patria ideale. Nel cru Freienfeld la varietà abbandona le morbidezze banali dei climi caldi. Sviluppa invece un'eleganza innata, dove la ricchezza del frutto dialoga con una verticalità tipicamente alpina. Cantina Cortaccia seleziona le uve solo dalle parcelle più vecchie, dove le rese sono bassissime per favorire la concentrazione. La raccolta avviene interamente a mano in piccole cassette. In cantina la fermentazione si svolge in botti di rovere francese. Successivamente, il vino affina per diversi mesi sulle proprie fecce fini. Durante questo periodo si effettuano periodici bâtonnage, una tecnica che consiste nel rimescolare i lieviti per donare cremosità. Un lungo riposo in bottiglia completa l'opera prima della vendita. Giallo paglierino intenso con bellissimi riflessi dorati molto luminosi, al naso si apre con mela e pesca gialla, per poi virare su ananas e agrumi. Sul finale emergono note dolci di nocciola tostata, vaniglia e burro fresco. In bocca l'ingresso è pieno e avvolgente. Il sorso è ricco ma cammina dritto grazie a una vibrante freschezza minerale. La trama è cremosa e lascia la bocca pulita con un finale sapido e persistente. Buono già oggi, questo Chardonnay possiede un potenziale d'invecchiamento notevole che supera tranquillamente i 5-8 anni. La spiccata acidità naturale e la struttura data dall'affinamento in legno proteggono il vino. Negli anni evolverà verso note terziarie affascinanti, richiamando lo zafferano e la frutta secca.

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 dove, per natura, il suo clima ideale si palesa, e così, di generazione in generazione, il vigneto si affina e si perfeziona. In un territorio così complesso, raggiungere i 900 metri di altitudine. A guidare questa imponente orchestra del vino c'è un team di giovani professionisti

La Vigna

Terreno Terreni sabbiosi e ghiaiosi, ricchi in dolomite

Esposizione Sud Est

**Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo raggiunge la piena espressione dopo 4-6 anni e può evolvere magnificamente per oltre 10-12 anni, sviluppando note complesse di miele, frutta secca e pietra focaia.

Abbinamento Piatti a base di pesce

Vinificazione

Le uve provengono dal cru Freienfeld, uno dei vigneti più prestigiosi della Cantina, caratterizzato da basse rese e forte vocazione qualitativa. Dopo la raccolta manuale e una rigorosa selezione dei grappoli, la fermentazione avviene in botti di rovere francese. Il vino affina successivamente sulle fecce fini per diversi mesi, con periodici bâtonnage che ne aumentano complessità e struttura. Un lungo affinamento in bottiglia completa il processo, donando armonia ed eleganza.

Sensazioni

Chardonnay di grande classe e profondità, con profumi di mela, ananas e agrumi. Al palato è ricco di nocciola, vaniglia e burro fresco. Al palato è ricco e strutturato, con una buona acidità che bilancia la dolcezza e la cremosità. La tessitura è cremosa ed elegante, con un finale persistente che richiama i grandi Chardonnay di montagna.

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.