



ACQUISTATO IL

"Brenntal" Gewürztraminer Riserva Alto Adige DOC 2023 2023

Ricco e profondo



La Vigna

Terreno Terreno rosso sabbioso-argilloso con minerali argillosi e ossidi

Esposizione Sud/ Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Gewürztraminer 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 12 anni

Abbinamento Sushi e Fusion, Piatti Vegetariani

Vinificazione Le uve provengono dal cru Brenntal, uno dei vigneti più vocati della cantina per la produzione di Gewürztraminer di grande concentrazione. Dopo la raccolta manuale e una rigorosa selezione dei grappoli, la fermentazione avviene a temperatura controllata. Il vino affina per diversi mesi sulle fecce fini, in parte in grandi botti di legno e in parte in acciaio, sviluppando complessità, struttura ed eleganza senza perdere precisione aromatica e identità territoriale.

Sensazioni Gewürztraminer di straordinaria intensità ed eleganza, con profumi di petali di rosa, litchi, mango, frutta tropicale, scorza d'arancia candita e spezie orientali. Al palato è ricco, avvolgente e profondo, sostenuto da una sorprendente freschezza da una raffinata componente minerale che ne bilanciano la struttura. Il finale è lunghissimo, complesso e aromatico, tra i più prestigiosi esempi altoatesini della varietà.

Un calice di Gewürztraminer Brenntal regala a chi lo beve un'esplosione di profumi che sembra quasi una magia. Siamo a Cortaccia, nella zona più meridionale dell'Alto Adige. Il Brenntal non è un vigneto come gli altri ma un anfiteatro naturale, baciato da un sole accecante che picchia duro sui terreni argillosi e ricchi di minerali. Il nome stesso, Brenntal, in tedesco significa letteralmente "valle bruciata". Racconta una storia antica, fatta di estati caldissime e di una maturazione delle uve che qui raggiunge livelli di concentrazione unici. La fortuna di questa collina è la ventilazione pomeridiana. L'Ora del Garda, un vento caldo che sale dal vicino lago, accarezza i filari ed evita i ristagni di umidità. Questo microclima permette alle vigne di produrre pochi grappoli ma carichi di estratti e zuccheri naturali. Gewürztraminer al 100%, nel cru Brenntal questa varietà perde ogni spigolo ruffiano o stucchevole. Trova invece una spina dorsale solida, capace di trasformare la tipica esuberanza della pianta in pura eleganza. La raccolta avviene interamente a mano e richiede una selezione severissima dei grappoli direttamente tra i filari. In cantina i tecnici lavorano con il camice bianco per non rovinare il patrimonio aromatico della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Segue poi un lungo riposo di diversi mesi sulle fecce fini. Una parte della massa matura in grandi botti di legno e una parte in vasche d'acciaio. Questo mix è il vero segreto produttivo. Il legno dona struttura e morbidezza, mentre l'acciaio conserva la freschezza e la precisione del frutto. Giallo dorato, intenso e molto luminoso, al naso emergono subito sentori nitidi di petali di rosa e litchi, seguiti da mango, frutta tropicale e scorza d'arancia candita. Sul finale escono spezie orientali come lo zenzero e il chiodo di garofano. In bocca l'ingresso è ricco, denso e avvolgente. Colpisce la profonda coerenza con l'olfatto, ma la vera sorpresa è la spalla fresca e minerale che pulisce il palato in modo magistrale, lasciando un finale lunghissimo e aromatico. Da provare con la cucina etnica, come un pollo al curry o con formaggi erborinati intensi.

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.