



ACQUISTATO IL

"Penon-Kofl" Sauvignon Alto Adige DOC 2024

2024

Verticale e profondo



Basta un assaggio, anzi, basta avvicinare il naso al calice per essere catapultati dritti in cima a una montagna, tra l'aria frizzante e il profumo delle rocce. Stiamo parlando dell'Alto Adige DOC Sauvignon Penon-Kofl di Cantina Kurtatsch, un vino rinfrescante ma non banale. Siamo a Cortaccia, nella parte meridionale dell'Alto Adige. Questo vino nasce in un fazzoletto di terra estremo, dove le pareti rocciose verticali proteggono le vigne e riflettono una luce accecante. Il nome Penon-Kofl evoca proprio la frazione montana e la roccia ("Kofl" in dialetto locale) su cui affondano le radici le viti. In questa zona i contadini svizzeri e tirolesi si contendono da secoli i terrazzamenti più impervi, strappati alla montagna con una fatica monumentale. Il terreno qui è un mosaico di calcare e argilla, accarezzato da venti pomeridiani che scendono dalle vette alpine. Questa escursione termica permette alle uve di sviluppare un corredo aromatico pazzesco e un'acidità tagliente. Cantina Kurtatsch lavora queste vigne tra i 500 e i 700 metri di altitudine, al limite altimetrico per la coltivazione del Sauvignon. La raccolta avviene rigorosamente a mano, selezionando solo i grappoli perfettamente maturi. In cantina si punta tutto sulla valorizzazione del terroir. La fermentazione si svolge a temperatura controllata in grandi botti di rovere francese, seguita da un affinamento sui lieviti per circa 12 mesi. Questo passaggio in legno grande è il vero segreto: dona rotondità e struttura, senza minimamente graffiare la purezza aromatica del frutto. Giallo paglierino luminoso, attraversata da brillanti riflessi verdolini, al naso l'impatto è spiazzante e stratificato. Non la solita foglia di pomodoro aggressiva, ma un bouquet raffinato di sambuco, pesca bianca, salvia e una netta scia minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca l'ingresso è dritto, verticale, con una freschezza succosa che fa letteralmente salivare. Il sorso è pieno, quasi tattile, e si allunga in un finale sapido, pulito e straordinariamente persistente. Per un abbinamento del territorio, possiamo provarlo con dei canederli tradizionali al formaggio, dove l'acidità del vino sgrassa la ricchezza del piatto. Ma è adatto anche alla cucina di pesce, come un classico branzino al sale, o con degli asparagi bianchi.

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, da vigneti di fondovalle bacati 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

La Vigna

Terreno Terreni dolomitici e calcarei con presenza di argilla e scheletro minerale

Esposizione Est

Allevamento guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Sauvignon 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-8 anni

Abbinamento Crudité di mare, Sushi e Fusion, Piatti Vegetariani

Vinificazione Le uve provengono da vigneti situati ad alta quota, nelle zone di Penone e Kofl, dove le forti escursioni termiche favoriscono lo sviluppo aromatico del Sauvignon Blanc. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano a temperatura controllata. Una parte del vino affina sulle fecce fini per alcuni mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura, mentre viene preservata la freschezza varietale che caratterizza il vino.

Sensazioni Sauvignon di montagna elegante e intenso, con profumi di sambuco, pompelmo, lime, frutto della passione e foglia di pomodoro, accompagnati da raffinate note minerali e balsamiche. Al palato, il vino è fresco e verticale, sostenuto da una marcata sapidità che ne esalta la precisione gustativa. Il sorso è slanciato e persistente, con un finale agrumato e minerale di grande personalità.

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.