



ACQUISTATO IL

"Resi" Bianco Mitterbeg IGT 2025

2025

Super dinamico e sostenibile



Un calice che ben rappresenta il futuro della viticoltura di montagna, ma che si beve con la disinvoltura di un aperitivo tra amici. Il Mitterberg Bianco IGT Resi di Cantina Kurtatsch è esattamente questo: una piccola rivoluzione che scardina i vecchi schemi dell'Alto Adige per proporre un sorso incredibilmente contemporaneo. Ma procediamo con ordine. Siamo a Cortaccia, nella splendida cornice della Bassa Atesina, dove le vigne si arrampicano su pendenze vertiginose sfidando la gravità. Il nome "Resi" gioca con il concetto di resistenza. Questo progetto nasce infatti nei vigneti biologici della cantina come una vera e propria dichiarazione d'amore verso la natura, dimostrando che si può fare grande vino riducendo al minimo l'impatto ambientale. Non a caso viene utilizzata la denominazione Mitterberg IGT, una delle più dinamiche e creative di tutta la regione. Questa specifica indicazione geografica lascia ai vignaioli la libertà di sperimentare fuori dai rigidi binari del disciplinare classico DOC. Diventa così il terreno di gioco ideale per valorizzare i vitigni resistenti e per dare vita a stili di vinificazione moderni, capaci di fotografare il territorio da una prospettiva fresca e inedita. Il blend in questo caso è rappresentato da Bronner e Sauvignier Gris, due varietà PIWI nate per resistere naturalmente alle malattie della vite senza l'uso di trattamenti chimici. A loro si unisce una piccola percentuale di Sauvignon Blanc. I vitigni resistenti portano in dote una struttura solida e una vibrante sapidità, mentre il Sauvignon raffina il quadro regalando quella spinta aromatica inconfondibile che dona slancio a tutta la massa. La fermentazione si svolge interamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per imprigionare la freschezza originaria del frutto. Successivamente il vino riposa per alcuni mesi sulle proprie fecce fini, dando vita a un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante, molto luminoso. Al naso l'impatto è una ventata di freschezza croccante, dove spiccano la mela verde, la pesca bianca e l'albicocca, accompagnate da sfumature di agrumi e delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è dinamico e scorre bene, guidato da una piacevole tensione acida e da una mineralità salina che chiama subito il secondo assaggio. Il finale è pulito, dritto e persistente. A tavola è un vero camaleonte. Provatelo con un fritto misto di paranza, perché la sua spiccata acidità pulisce la bocca dall'unto alla perfezione. Sposa bene anche un classico sushi o del sashimi, dove la sapidità del vino esalta la dolcezza del pesce crudo.

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 sostenibilità e del rispetto per l'ambiente. In un territorio dove la viticoltura è in declino, la cantina si impegna a preservare la tradizione e a creare un futuro per le nuove generazioni. Il risultato è un vino che non solo è sostenibile, ma che è anche un'opera d'arte. Si passa così, nel giro di pochissimi chilometri, dai vigneti di fondovalle baciati dal

La Vigna

Terreno Terreni sabbiosi e ghiaiosi, ricchi di dolomia e minerali

Esposizione Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Bronner e Sauvignier Gris, con una piccola percentuale di Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Piatti a base di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte nei vigneti biologici della Bassa Atesina e vinificate separatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox per preservare l'integrità aromatica e freschezza varietale. Il vino affina successivamente sulle fecce fini, sviluppando maggiore complessità e struttura senza perdere precisione e fragranza. Il progetto Resi nasce con l'obiettivo di promuovere una viticoltura innovativa e sostenibile attraverso l'impiego di vitigni resistenti.

Sensazioni Bianco fresco e contemporaneo, dal colore giallo paglierino brillante, molto luminoso. Al naso l'impatto è una ventata di freschezza croccante, dove spiccano la mela verde, la pesca bianca e l'albicocca, accompagnate da sfumature di agrumi e delicati sentori floreali. Al palato è dinamico e scorre bene, guidato da una piacevole tensione acida e da una mineralità salina che chiama subito il secondo assaggio. Il finale è pulito, persistente e ben strutturato.

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.