

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Chardonnay Freienfeld Riserva Alto Adige DOC Kellerei Kurtatsch



*En fuldblods-Chardonnay  
med stor fylde understøttet  
af egetræslagring.*

*Kompleks, sammensat vin  
med stor eftersmag.*

adriatvinimport.dk



Dette veldrevne kooperativ ligger i Cortaccia, og landsbyen kendes på tysk som Kurtatsch og ligger ca. 25 km sydvest for Bolzano i regionen Alto Adige, på Alpernes sydside. Kooperativet blev grundlagt i 1900, og har lige siden haft en stor socioøkonomisk og -kulturel betydning for området. Egnen er kendt for sin vinproduktion, og vinmarkerne er opdelt i mange små plots, fordelt på mange ejerskaber. Den kooperative løsning er derfor oplagt, og Kellerei Kurtatsch organiserer 190 familier, der råder over ca. 190 ha vinmarker. Klimaet her er alpint-kontinentalt, og egnen har 300 solskinsdage årligt og høje dagtemperaturer i sommerhalvåret. Områdets mange nærliggende højplateauer giver såkaldt katabatiske vinde, faldvinde, der opstår når tyngdekraften trækker kold luft med stor massefylde ned fra højderne. Disse vinde bevæger sig gennem slugter og kløfter mod Adige-dalen og er med til at skabe store temperaturforskelle mellem dag og nat. Den diurnale temperaturvariation fremmer syrebevarelse og aromaudvikling i druerne, og der kan laves velduftende, elegante og syrefriske vine. De særlige klimatiske forhold og en mangfoldighed af unikke dyrkningssteder og druesorter giver mulighed for at lave kvalitetsvine med særpræg. Kellerei Kurtatsch ligger på vinruten, der går gennem landsbyen, som har ca. 2200 indbyggere. Der er 27 ansatte, inklusive det unge, dynamiske ledelsesteam, og der er en stærk bevidsthed om værdien af de lokale terroirs. Arbejdet i vinmarkerne udføres af de enkelte medlemmer i henhold til et omfattende bæredygtighedsprogram, og man forsøger at udvikle områdets biodiversitet over og under jorden og at minimere miljøpåvirkningen. Bæredygtighedsprogrammet regulerer bl.a. også udbytter, og er med til at sikre kvaliteten af de høstede druer og hver enkelt vin.

Chardonnay Freienfeld hører til i Terroir-linien, som omfatter ambitiøse selektioner og enkeltzonevine, der udtrykker det bedste egnen har at byde på. Navnet er hentet fra den lokale herregård Ansitz Freienfeld, hvor kooperativet husedes i de første 20 år. Ejendommen stammer fra 1521, og etiketten gengiver et udsnit af en fresko derfra. Vinen er en blanding af de bedste druer fra de mest favoriserede lokaliteter nær landsbyen Kurtatsch, og vinen er blandt regionens mest ansete på sorten, og er altid velanmeldt i den kritiske presse.

### LOKALITET

Planterne vokser højt på skrænterne, 300-500 moh, nær landsbyen Kurtatsch. Jorden er sand- og grusholdig og rig på dolomit.

### TYPE

Hvidvin.

### DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug. Der arbejdes med programsat bæredygtighed i alle arbejdsprocesser.

### FRA MOST TIL VIN

Vinifikation foregår på delvist nye barriques, hvor vinen siden lagres sui lieviti, på de døde gær-celler, i et år. Der anvendes bâtonnage (omrøring) og det bidrager til udviklingen af fylde og karakter. Vinen lagres dernæst i 6 måneder sui lieviti på store egefade før en afsluttende flaskelagring i 6 måneder.

### OPLEVELSEN

Gyldengul farve. Vinen præsenterer sig med troværdige, egeunderstøttede Chardonnay-aromaer og en karakteristisk fylde. Det er en elegant og harmonisk hvidvin med vedholdenhed og friskhed i smagen.

### ASSOCIATIONER

- Citrus, banan, gule blomster
- Ananas, vanilin, røg

### SERVERING

- Vitello tonnato
- Tagliolini con astice
- Fiskeretter med rige saucer

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom, 2-4 år fra høsten.

[www.k](http://www.k)