

Alto Adige  
Sauvignon  
DOC  
KOFL  
2016  
14,0 % Vol.

**VITIGNO:**

Sauvignon Blanc

**ZONA DI PRODUZIONE:**

zona collinare in forte pendenza  
Cortaccia-Kofl 500-600 m s.l.m.

**TERRENO:**

sabbia argillosa e calcarea

**RESA PER ETTARO:**

70 q.li

**VINIFICAZIONE:**

macerazione a freddo per 3 ore; fermentazione  
a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio –  
affinamento sui lieviti fini in grandi botti di legno.

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:**

4-6 anni

**ACIDITÀ TOTALE:**

6,1 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO:**

2,1 g/l

**COLORE:**

giallo chiaro con riflessi verdi

**IL VINO:**

Nel Sauvignon “Kofl” sono riuniti alcuni dei pendii più  
scoscesi del terroir del vino bianco di Cortaccia.  
Le viti di Sauvignon radicano in terreni alluvionali  
calcarei con eccellente drenaggio. Torrenti e frane hanno  
immesso una varietà di minerali da roccia primitiva e  
sedimentaria nella terra argillosa. La vicinanza dei  
vigneti alla catena montuosa sovrastante fa sì che  
all'inizio dell'autunno il sole tramonti relativamente  
presto. Inoltre i venti discendenti serali assicurano alle  
delicate uve un costante refrigerio naturale.  
Il “Kofl” da giovane spesso si presenta ancora fermo e  
chiuso, lasciando tuttavia trasparire chiaramente  
dinamicità, forza e carattere minerale. La maturazione in  
botti di legno e il rimescolamento dei lieviti fini  
conferiscono a questo elegante Sauvignon ulteriore  
complessità e lunghezza. Le sfumature fruttate ricordano  
i profumi selvatici di uva spina, salvia, sambuco e ribes  
nero che i venti discendenti di montagna, passando per i  
boschi sovrastanti, portano con se.



**Kellerei Kurtatsch**  
Gen. Landw. Ges.  
Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien

☎ 0039/0471/880115  
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia**  
Soc. Agr. Coop.  
Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia  
[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

