

Alto Adige  
Bianco  
DOC  
AMOS  
2016  
14,0 % Vol.

**VITIGNO:**

Chardonnay – Pinot Bianco – Pinot Grigio  
e percentuali di vini bianchi aromatici

**ZONA DI PRODUZIONE:**

zone collinari esposte di Cortaccia; 600–900 m s.l.m.

**TERRENO:**

molto calcareo, ghiaioso e sabbioso

**RESA PER ETTARO:**

75 q.li

**VINIFICAZIONE:**

fermentazione a temperatura controllata in serbatoi  
d'acciaio; affinamento per 14 mesi sui lieviti fini  
in grandi botti di legno e per 3 mesi in bottiglia

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:**

5–7 anni

**ACIDITÀ TOTALE:**

6,5 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO:**

1,2 g/l

**COLORE:**

giallo paglierino tenue

**IL VINO:**

La Cuvée AMOS è un assemblaggio delle migliori uve  
bianche, raccolte a mano, provenienti dai vigneti più alti  
di Cortaccia situati tra i 600 e 900 metri s.l.m.

Ciò che rende l'AMOS così interessante e così autonomo  
dal punto di vista del carattere e dello stile è la varietà  
della struttura e del tenore calcareo dei diversi terreni dei  
vigneti.

L'AMOS viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio e  
tenuto per 14 mesi sui lieviti fini in grandi botti di legno di  
rovere. Dopo un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi  
il vino viene commercializzato.

Nasce così una Cuvée elegante e di classe – molto  
individuale, dal sapore e profumo incomparabili.

I vini Pinot (70%) sono la spina dorsale solida e compatta.  
Il sottofondo aromatico è costituito da percentuali di uve  
pregiate di Kerner, Sauvignon e Müller Thurgau, che  
conferiscono all'AMOS un esotico finale fruttato che  
ricorda la pesca bianca, il litchi, la zagara e un leggero  
profumo di cannella.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italia

☎ 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)

