

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.



Chardonnay

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2018

Descrizione dell'annata: Nonostante una germinazione relativamente tardiva, le temperature elevate e l'umidità registrate ad aprile e maggio hanno anticipato la fioritura in vigna. Da metà giugno il tempo era caldo e secco e un lieve stress idrico ha favorito una conclusione ottimale della crescita della vite e un passaggio ideale alla fase di maturazione. Importanti quantità di pioggia poco prima della vendemmia si sono rivelate benefiche per l'uva, in quanto dopo un'estate alquanto arida le hanno permesso di giungere alla fase di maturazione finale con un bilancio idrico positivo. Per tutta la durata della vendemmia il tempo era asciutto e soleggiato, creando le condizioni ideali per una perfetta maturazione e uno sviluppo armonico degli aromi dell'uva. Di conseguenza, per ogni vitigno e in ogni vigneto è stato possibile procedere alla vendemmia proprio nel momento più adatto. Il risultato sono vini bianchi che si caratterizzano per una struttura elegante e una finissima acidità. Anche i vini rossi presentano un grande potenziale, poiché possenti e tannici.

Uve: Chardonnay

Vigneti: zona collinare a 250-500 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa; forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Resa: 75 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19°C), in parte con fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio.

Note sensoriali: questo Chardonnay sorprende con la sua decisa impronta di eleganza e il suo colore è giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Offre un profumo delicatamente fruttato, note fresche e floreali che si accoppiano con una mineralità speziata. Ha un sapore fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Finale vivace, sapido e minerale.

Abbinamento: ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare; apprezzato anche con carni bianche, abbinato allo spezzatino è una vera poesia.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Cont. alcolico: 13,3 % vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l