

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.

Gewürztraminer



Denominazione: Alto Adige/Südtirol 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 asciutto e soleggiato ha creato 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.

Uva: Gewürztraminer

Vigneti: zona collinare a 300 - 450 metri slm, 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: 65 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21°C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione viene eseguita in piccoli contenitori d'acciaio.

Note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutti tropicali e note speziate, uniti al caratteristico profumo di rosa. Al palato questo Gewürztraminer sviluppa una dolcezza discreta, sorretta da una spiccata acidità. Il finale è persistente, con note di frutta matura e spezie.

Abbinamento: questo Gewürztraminer è eccellente come aperitivo. Indicato per antipasti a base di pesce, crostacei e pâté, si esalta con piatti piccanti e speziati, ed è ottimo con primi piatti di verdure e secondi piatti di carni bianche. Magnifico anche a fine pasto con formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Zuccheri residui: 4,0 g/l

Acidità totale: 4,5 g/l

Cont. alcolico: 14,1 % Vol.

Invecchiamento: 4 - 6 anni

Bottiglie da: 0,75 l