

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.



Cabernet Sauvignon

denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2020

descrizione dell'annata: Dopo un inverno secco e un mese di marzo inizialmente freddo, temperature primaverili superiori alla media hanno favorito un germogliamento precoce e una fioritura anzitempo. Da metà maggio a inizio giugno il tempo era prevalentemente piovoso e umido. Nella fase successiva di maturazione le precipitazioni erano nella norma, con pochi picchi di calore con concomitanti periodi di siccità brevi. Durante tutta l'estate le notti erano caratterizzate da una piacevole frescura. La vendemmia è iniziata agli inizi di settembre e fino a metà ottobre è stata interrotta ripetutamente da singole giornate di pioggia, per fortuna alternate a periodi prolungati di sole. I vini bianchi sono freschi, con un profilo olfattivo intenso. I vini rossi, di grande finezza ed eleganza, indicano un grande potenziale di invecchiamento.

uve: Cabernet Sauvignon

vigneti: zona collinare a 250-350 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: 55 hl/ettaro

vinificazione: Le uve vengono diraspatte e fermentate a temperatura controllata (28°C) in contenitori di cemento, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Prosegue l'invecchiamento in botti di rovere grandi.

note sensoriali: Vino corposo e dal colore granato al colore granata scuro. La sua fragranza ricorda le bacche rosse, accompagnate da componenti speziate. Mostra un sapore pieno e con sentori di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperoni verdi e legno di cedro.

abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

temperatura di servizio: 18-20° C

zuccheri residui: <1 g/l

acidità totale: 4,9 g/l

titolo alcolometrico: 13 %

potenziale di invecchiamento: 4 - 8 anni

formati disponibili: 0,75 l