



CANTINA TRAMIN, www.CantinaTramin.it, info@CantinaTramin.it, Tel +39 0471 09 66 33

Nascono dal cuore dell'Alto Adige gli inebrianti profumi dei vini Cantina Tramin, realtà d'eccellenza che assomma i caratteri tipici di questa terra di contrasti, culla del Gewürztraminer: l'incanto della natura e le sue suggestioni polisensoriali, la precisione creativa e produttiva verso una qualità costante, la capacità di fare sistema e di cooperare in modo creativo.



Gewürztraminer

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2014

Descrizione dell'annata: Anche in Alto Adige l'estate è stata caratterizzata da pioggia frequente e intensa, interrotta a settembre, quando è tornato a splendere il sole. Dissolto nell'area alpina la vendemmia comincia più tardi rispetto alle altre regioni, ed è proprio grazie a questo; che i grappoli hanno potuto godere di una prolungata esposizione al sole. Ancora una volta la capacità di fare sistema e la flessibilità della nostra cooperativa, caratterizzata da piccoli appezzamenti familiari, hanno fatto la differenza: abbiamo scelto di lasciare i grappoli sui filari ancora più a lungo, così da poter approfittare di tutto il sole, per poi passare a una pulizia manuale degli acini colpiti da marciume. Questa scelta qualitativa ha causato un'ulteriore perdita in termini di quantità, ma ciò ha permesso ai grappoli di raggiungere un'ottima maturazione fisiologica. L'annata regala vini straordinari, che esprimono in modo evidente e deciso tutte le peculiarità del vitigno: vini bianchi dalla spiccata freschezza e piacevolezza, vini rossi eleganti e armoniosi.

Uve: Gewürztraminer

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno e Montagna, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 300 a 450 m s.l.m. circa.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Termeno e Montagna

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Termeno, culla del Gewürztraminer, domina la scena lungo la riva occidentale dell'Adige e i migliori vigneti consacrati a questo vitigno hanno un colore caratteristico giallo rossastro con sfumature verdi, quando raggiungono la piena maturazione. I più famosi vigneti di Termeno si trovano nelle microzone di Söll (Sella) e Rungg (Ronchi), dove il vino diventa ricco e di tessitura setosa, minerale e strutturato, con un elegante e intenso aroma di Moscato, di petali di rose, spezie e frutti orientali come il litchi. Il Gewürztraminer è diventato uno dei vini più richiesti, fra quelli prodotti in Alto Adige.

Abbinamento: Questo vino si abbina con antipasti di pesce, pasticci e carni bianche saporite.

Come servirlo: 10-12° C

Zuccheri residui: 5,2 g/l

Acidità totale: 5,4 g/l

Cont. Alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

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