

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.



Lago di Caldaro classico superiore

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2015

Descrizione dell'annata: una primavera anticipata dalle temperature molto miti, ha dato inizio alla fase vegetativa con notevole anticipo. Mesi estivi caratterizzati da giorni molto soleggiati e secchi, alternati a notti piuttosto fresche; le forti escursioni termiche hanno salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco inoltre, ha rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi ottenuti sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi. I vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.

Uve: Schiava

Vigneti: zona collinare a 250-350 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Resa: 85 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Le uve vengono poi diraspate e fermentate a temperatura controllata (25° C) in piccoli contenitori d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Note sensoriali: vino di varietà autoctona leggero, dal colore rubino chiaro al rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare un leggero sentore di mandorla amara. Vino fresco, immediato, piacevolissimo!

Abbinamento eccellente con i piatti tipici altoatesini, non può mancare con la tipica merenda di speck e formaggi autoctoni. Ottimo con i salumi in genere e con piatti a base di carni bianche.

Come servirlo: 14-16° C

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Acidità totale: 4,8 g/l

Cont. Alcolico: 12,5 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l