

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.



Sauvignon

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: Sauvignon

Vigneti: zona collinare a 350-500 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: 70 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: raffinato, di colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica. Al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche.

Come servirlo: 8-10° C

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Cont. Alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l