

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.



## ROEN Gewürztraminer Vendemmia tardiva

**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:** Gewürztraminer

**Vigneti:** I vigneti, coltivati su un terreno ghiaioso, calcareo e argilloso, si estendono a Sella, frazione di Termeno, a un'altitudine di circa 400-500 m s.l.m. L'area di produzione ricopre i versanti orientali e sud-orientali della catena montuosa del Roen.

**Resa:** 25 hl/ettaro

**Microzona:** Sella a Termeno

**Vinificazione:** Dopo il taglio dei tralci a metà ottobre, l'uva utilizzata per questo straordinario vino è appassita in vigna fino al termine di novembre, inizio dicembre. Elevazione e maturazione del vino avvengono in piccole barrique di legno francese.

**Note sensoriali:** Il nome Roen deriva dalla montagna che protegge i vigneti di Sella. Di un bellissimo giallo dorato intenso, di limpidezza pressoché cristallina e grande consistenza, regala profumi caldi su uno sfondo mielato con intense note di frutta esotica sciroppata, uva passa e albicocche secche, scorze di agrumi canditi, frutta secca, rose appassite, zenzero e vaniglia. Dolce e vellutato in bocca, esplose con vivacità, mantenendo una perfetta eleganza. Una lunga, raffinata speziatura conclude la bellissima esperienza degustativa.

**Abbinamento:** Il Roen è un eccellente accompagnatore di dolci, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati e fegato grasso. Straordinario da solo, come vino da meditazione, per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

**Come servirlo:** 12-14° C

**Zuccheri residui:** 230 g/l

**Acidità totale:** 8,3 g/l

**Cont. Alcolico:** 9,0 % Vol.

**Invecchiamento:** oltre 15 anni

**Bottiglie da:** 0,375 l