



TRAMIN

CANTINA TRAMIN, www.cantinatramin.it, info@cantinatramin.it, Tel +39 0471 096 633

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.



LOAM Cabernet - Merlot

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2011

Descrizione dell'annata: Già ai primi di aprile la germogliazione si è attivata grazie alla più calda primavera degli ultimi decenni. Le settimane di siccità che si sono protratte fino agli ultimi di giugno, hanno poi lasciato il posto alle piogge tanto attese. Le temperature a luglio sono rimaste basse, in questo modo il progresso vegetativo si è contenuto sensibilmente. Un agosto molto caldo e un tempo spettacolare a settembre, accompagnato da notti fresche, hanno consentito un favorevole progresso della maturazione. La vendemmia è iniziata una decina di giorni in anticipo e ha regalato uve sane ottimamente maturate. I vini bianchi si presentano di grande eleganza, mostrando profondità e intensa varietà di aromi, i vini rossi sono di forte carattere e dotati di sentori fruttati e toni tannici.

Uve: Cabernet Sauvignon ca. 50%, Cabernet Franc ca. 20%, Merlot ca. 30%

Il Loam è firmato dal talento e dalla creatività dell'enologo nel combinare nostre uve rosse più importanti, interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

Vigneti: I vigneti, coltivati su un terreno calcareo - argilloso, si trovano a Ronchi, piccolo centro a sud di Termeno, a un'altitudine di 300-350 m s.l.m. circa. Il grande calore che caratterizza l'area di produzione favorisce notoriamente da secoli la produzione di vini rossi corposi e densi.

Resa: 40 hl/ettaro

Microzona: Ronchi a Termeno

Vinificazione: La macerazione è stata operata a temperatura controllata (26 °C) con continui rimontaggi per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Dopo la fermentazione in tini di rovere, l'invecchiamento è avvenuto in barrique francesi e in grandi botti di rovere.

Note sensoriali: Il nome Loam, pronuncia della parola tedesca "Lehm", che significa argilla, intende richiamare le caratteristiche argillose tipiche del terreno di coltura. Il vino si presenta di un colore rosso rubino brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole. Al palato il vino è sapido, pieno e generoso.

Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente indicato per accompagnare arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Come servirlo: 18-20° C

Zuccheri residui: 3,4 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

Cont. Alcolico: 14,0 % Vol.

Invecchiamento: 8-10 anni

Bottiglie da: 0,75 l / 1,50 l