

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.



NUSSBAUMER Gewürztraminer

Denominazione: Alto Adige DOC

Annata: 2014

Descrizione annata: Anche in Alto Adige l'estate 2014 è stata caratterizzata da piogge frequenti e intense, ma a settembre è tornato a splendere il sole. Normalmente nell'area alpina la vendemmia comincia più tardi rispetto alle altre zone ed è proprio grazie a questo che i grappoli hanno potuto beneficiare di una prolungata esposizione al sole. Ancora una volta la capacità di fare sistema e la flessibilità della nostra cooperativa, caratterizzata da piccoli appezzamenti gestiti direttamente dalle famiglie proprietarie, ha 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.

Vitigno: Gewürztraminer

Resa: 25 hl/ha

VIGNETI:

Altitudine: 350 – 550 m

Terreno: ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido.

Età delle viti: 10 – 40 anni

Esposizione collina: Sud-Est 70 %, Sud 30 %

Clima: forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Epoca vendemmia: fine settembre – fine ottobre

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfiocatura del mosto per sedimentazione naturale.

Affinamento/Maturazione: In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti fino alla fine di agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 4 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 15 mesi.

NOTE SENSORIALI:

Colore: giallo paglierino carico, riflessi dorati.

Profumi: un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

Sapori: corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.

Abbinamento: si accompagna magistralmente a interpretazioni culinarie affascinanti. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno; ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado arance, albicocche, confetture ed erbe fresche quali dragoncello, rosmarino, aneto, timo, alloro, cerfoglio, mentuccia o citronella, che si prestano a un interessante connubio di contrasti nei sapori e negli aromi. Altri spunti e suggerimenti su www.CantinaTramin/note_golose

Bottiglie prodotte: ca. 55.000, 700 Magnum e qualche altro formato grande

Temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 7,0 g/l

Acidità totale: 5,1 g/l

Cont. alcolico: 14,1 % vol.

Invecchiamento: 7 – 15 anni

Formati bottiglie: 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l

Gli unici Gewürztraminer in grado di competere e tenere testa agli alsaziani sono quelli dell'Alto Adige e, tra questi, il Nussbaumer è il migliore" Jan D'Agata, Decanter, gennaio 2015