

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.

UNTEREBNER Pinot Grigio

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.

Uve: Pinot Grigio

Resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

Altitudine: 400 – 600 m

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

Età delle viti: 10 – 30 anni

Esposizione collina: Sud-Est 85 %, Sud 15 %

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: metà settembre

Vinificazione: L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18-20°C) in botti di legno e parzialmente in Tonneaux, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Sfecciatura del mosto per sedimentazione naturale.

Affinamento/Maturazione: affinamento in botti grandi di legno (30-40 hl) e in piccola parte in Tonneaux, sempre a contatto con i lieviti fino a fine 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 dorato

Profumi: Fini, fresche ed eleganti note di pera e fieno, pane tostato con burro spalmato, note speziate di tabacco, vaniglia e incenso.

Sapori: Pieno e ricco, morbido e denso dalla tipica freschezza alpina, buona succosità, mineralità, finale persistente e di grande carattere.

Abbinamento: Ottimo con primi piatti leggeri, con piatti di pesce e con carni bianche leggermente speziate; perfetto con tutti i cibi affumicati di pesce e di carne, e con le verdure grigliate.

Bottiglie prodotte: ca. 22.000, 100 Magnum e alcuni altri grandi formati

Temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Acidità totale: 5,9 g/l

Cont. alcolico: 13,7 % Vol.

Invecchiamento: 7 - 10 anni

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

Note: il vitigno Pinot Grigio, da sempre riveste un ruolo importante in Cantina Tramin. Insieme al Gewürztraminer, rappresenta il portabandiera di un'inarrestabile svolta qualitativa dei due vini bianchi, avviata verso la fine degli anni '80.



Unterebner va ben oltre il livello di altri ottimi Pinot Grigio prodotti in Italia. È un vino sorprendente per la sua complessità, ancor maggiore rispetto a quella che ci si potrebbe mai aspettare! eRobertParker, marzo 2015