

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.

## EPOKALE Gewürztraminer Spätlese

**Denominazione:** Alto Adige DOC

**Annata:** 2009

**Descrizione annata:** Favorita dalle eccellenti condizioni climatiche, la vendemmia 2009 in Alto Adige ha portato in cantina grappoli di gran qualità: maturi, integri, con un contenuto zuccherino superiore alla media e buona acidità. Una vendemmia di questo livello ha tutte le carte in regola per assegnare al 2009 il titolo di "annata storica", punteggiata da etichette di gran classe. I vini bianchi, in generale, presentano profumi molto puliti, ottima struttura e buona sapidità. Anche i vini rossi, grazie alle intense giornate di sole e al clima asciutto che ha caratterizzato i mesi antecedenti alla raccolta, toccano punte di vera eccellenza.

**Vitigno:** Gewürztraminer

**Resa:** 27 hl/ha

**VIGNETI:** due vigneti vicino al Maso Nussbaumer

**Altitudine:** 420 – 440 m

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

**Età delle viti:** tra i più vecchi guyot della varietà, da oltre 20 anni a quasi 30 anni

**Esposizione collina:** Sud-Est

**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 ottobre

**Vinificazione:** Uva raccolta a mano, con attenzione su ogni singolo chicco, riposta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la diraspatura e la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto a temperatura bassa, segue pressatura soffice. Fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C per oltre quattro settimane, a cui segue un raffreddamento a 5°C per 10 giorni. Successivamente travaso in un altro piccolo contenitore d'acciaio dove rimane a contatto con i lieviti per altri otto mesi con sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale.

**Affinamento/Maturazione:** In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti per otto mesi. Dopo l'imbottigliamento, ad Agosto 2010, il vino è stato portato nella miniera di Monteneve, in Val Ridanna, ad oltre 2000 metri di quota. Qui è stato stoccato per quasi sette anni al buio, a 4 chilometri dall'imbocco della galleria e a una profondità di 450 metri sotto la montagna. La temperatura di 11° e l'umidità del 90% sono costanti per tutto l'anno, la pressione atmosferica pari a quella esterna.

### NOTE SENSORIALI:

**Colore:** giallo dorato.

**Profumi:** Profumi: intensi e inebrianti, con note varietali di rose, lavanda, frutta esotica gialla matura, anguria, mango, maracuja, litchi che lasciano ben presto spazio ad un importante profilo speziato con note di chiodi di garofano, salvia, zenzero, zafferano, cannella e noce moscata.

**Sapori:** vino di immensa profondità e struttura. Potente, ma allo stesso tempo elegante e leggiadro, decisa mineralità, succoso e speziato e profondo. Il generoso residuo zuccherino trova il bilanciamento in una decisa freschezza, per regalare una perfetta armonia. Lunga persistenza.

**Abbinamento:** si accompagna ai classici dessert alpini e della montagna, come il Milchmuß, il Kaiserschmarrn, lo strudel di mele o di albicocca e la torta di prugne: dolci mai stucchevoli, accomunati da una nota di freschezza. Ottimo anche abbinato a piatti salati, in particolare preparati con componenti speziate e dolci, come il Cervo con spezie alpine, pera e marmellata di mirtillo rosso. Si accompagna a formaggi cremosi a crosta lavata, come Romadur, Appenzeller o Taleggio.

**Bottiglie prodotte:** 1.200 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 12-14° C

**Acidità totale:** 5,6 g/l

**Invecchiamento:** oltre 20 anni

**Zuccheri residui:** 107 g/l

**Cont. alcolico:** 12,5 % vol.

**Formati bottiglie:** 0,75 l

