

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.



Chardonnay

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2016

Descrizione dell'annata: Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha prodotto uve eccezionalmente sane, dalla maturazione fisiologica ottimale. I vini bianchi risultano equilibrati, succosi e freschi, ricchi di struttura, dai profumi complessi, di grande finezza. I rossi sono armoniosamente fruttati, dai tannini maturi, eccezionalmente potenti, di grande profondità e struttura.

Uve: Chardonnay

Vigneti: zona collinare a 250-500 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche: giornate calde influenzate dal clima mediterraneo, notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Resa: 75 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata, in parte con fermentazione malolattica.

Note sensoriali: di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco. Ha un sapore fresco e vivace, elegante, con note di ananas, banana, mela, pera, agrume, caramello, vaniglia e burro.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, con antipasti, pesce e carni bianche.

Come servirlo: 10-12° C

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Cont. Alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l