

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.



LOAM Cabernet-Merlot Riserva

denominazione: 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: Cabernet Sauvignon 40 %, Cabernet Franc 25 %, Merlot 35 %

resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

altitudine: 250 – 350 m

terreno: argilla con ghiaia calcarea

età delle viti: 15 – 25 anni

esposizione collina: Sud-Est 90 % e Sud 10 %

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

vendemmia: inizio – fine ottobre

vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata (28° C), in grandi tini di rovere con sistema di regolazione sommersione cappello di vinacce, che consente di preservarne al massimo gli aromi e di ottenere un colore più intenso.

affinamento/maturazione: affinamento in barrique per 12 mesi e in botti grandi di rovere per sei mesi. Dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore affinamento in bottiglia del vino per un minimo di 6 mesi.

NOTE SENSORIALI:

colore: rosso rubino intenso

profumi: gradevolmente fruttato, con aromi fini e piacevolmente acerbi di ciliegia selvatica e ribes nero, cioccolato fondente impresiosito da fini note speziate e leggermente eteree

sapore: pieno e sapido, con sentori di legno di cedro, frutta secca e aromi di bacche rosse, con fine tannino e nota minerale.

abbinamento: accompagna egregiamente arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

bottiglie prodotte: ca. 15.000, 100 magnum e qualche altro grande formato

temperatura di servizio: 16-18° C

zuccheri residui: 0,8 g/l

acidità totale: 5,4 g/l

gradazione alcolica: 14,4 % Vol.

potenziale di invecchiamento: >10 anni

formati: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l