

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.



RUNGG Merlot-Cabernet

denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2020

descrizione dell'annata: Dopo un inverno secco e un mese di marzo inizialmente freddo, temperature primaverili superiori alla media hanno favorito un germogliamento precoce e una fioritura anzitempo. Da metà maggio a inizio giugno il tempo era prevalentemente piovoso e umido. Nella fase successiva di maturazione le precipitazioni erano nella norma, con pochi picchi di calore con concomitanti periodi di siccità brevi. Durante tutta l'estate le notti erano caratterizzate da una piacevole frescura. La vendemmia è iniziata agli inizi di settembre e fino a metà ottobre è stata interrotta ripetutamente da singole giornate di pioggia, per fortuna alternate a periodi prolungati di sole. I vini bianchi sono freschi, con un profilo olfattivo intenso. I vini rossi, di grande finezza ed eleganza, indicano un grande potenziale di invecchiamento.

uve: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

vigneti: Le uve di questo vino provengono dai vigneti particolarmente soleggiati che si trovano sul versante sud del borgo di Termeno. La collina si trova a ca. 300 m s.l.m., il terreno è costituito da ghiaia calcarea e di argilla. Forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

resa: 55 hl/ettaro

vinificazione: A seguito di vendemmia manuale, la macerazione avviene a temperatura controllata (26° C) con continui rimontaggi per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Dopo la fermentazione in acciaio inox, l'invecchiamento è in barrique francesi e in grandi botti di rovere per un anno, seguiti da sei mesi in vasche di cemento.

note sensoriali: dal color granato al colore rubino brillante; ricorda gli aromi di ciliegia selvatica, ribes nero, frutta secca, cioccolato, cedro e delicatamente tabacco. Al palato Rungg è sapido, pieno, morbido e generoso.

abbinamento: ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrostiti, cacciagione e formaggi piccanti.

temperatura di servizio: 18-20° C

zuccheri residui: 0,6 g/l

acidità totale: 5,9 g/l

gradazione alcolica: 13,5 % vol

potenziale di invecchiamento: 7-12 anni

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