

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.

STOAN

Denominazione: Alto Adige DOC

Annata: 2017

Descrizione annata: Un aprile decisamente mite fatto partire in anticipo la germogliazione. A maggio, condizioni climatiche favorevoli hanno accelerato ulteriormente lo sviluppo della vegetazione. Poi però un periodo secco a giugno ha rallentato la crescita dei getti provocando uno sviluppo dei grappoli inferiore alla media. A un mese di luglio umido è seguito un agosto caldo con molte ore di sole. Nei primi giorni di settembre, all'inizio della vendemmia, si sono registrati numerosi giorni di pioggia. Successivamente, nel corso dell'autunno, il clima era asciutto con una notevole escursione termica. Gli acini, dopo aver goduto di una lunga fase di vegetazione, si presentavano in buone condizioni di salute con dimensioni più contenute rispetto alle annate precedenti. I vini bianchi di questa annata sono ben equilibrati e piacevolmente fruttati, con un'acidità fine e una succosa freschezza, mentre i vini rossi sono caratterizzati da un'invitante eleganza e gradevole struttura tannica.

Vitigno: Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Pinot Bianco 10%, Gewürztraminer 5%

Resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

Altitudine: da 400 m, maggiormente da 500 – 600 m

Terreno: ghiaia – rocce calcaree e argilla, minerale

Età delle viti: 10 – 40 anni

Esposizione collina: Sud-Est 90 %, 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.

Epoca vendemmia: fine settembre – metà ottobre

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Immediata pressatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°-20°) in botti di legno (30-40 hl), dove avviene anche la fermentazione malolattica. Sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale.

Affinamento/Maturazione: affinamento in botti grandi di legno (30-40 hl), sempre a contatto con i lieviti fino a fine agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 3 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

NOTE SENSORIALI:

Colore: giallo dorato

Profumi: eleganti e raffinati, dalle note fruttate di pesca, albicocca, pera, sambuca, kumquat (mandarino cinese); fiori bianchi dalle fini note speziate, gelsomino, mimosa.

Sapori: Profondi aromi fruttati di ananas, banana, pera, foglia di pomodoro, peperone verde e buccia di agrumi. Armonico ed equilibrato, dalla delicata mineralità e sapidità. Finale molto fine e persistente, morbido, mineralico.

Abbinamento: ottimo e versatile accompagnamento per antipasti e primi piatti saporiti, stupendo con piatti di pesce, con carni bianche speziate o con carne di maiale speziato con funghi.

bottiglie prodotte: ca. 60.000, 500 Magnum e alcuni altri grandi formati

temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 2,1 g/l

acidità totale: 5,6 g/l

cont. alcolico: 13,9 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 7 – 10 **formati bottiglie:** 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l



È davvero una delle più belle e caratteristiche interpretazioni tra i grandi vini bianchi italiani. Tom Hyland, 2013