

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.



SELIDA Gewürztraminer

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: Gewürztraminer

Vigneti: selezione di vigneti esposti a sudest su terrazzamenti tra i più ripidi in questo territorio, l'altitudine varia da i 300 a 500 metri slm. Il terreno è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Il termine Selida, ha origine nella lingua locale di un tempo e il suo significato è quello che oggi si definisce "piccolo maso" o piccola realtà agricola. Questo nome è un tributo alla millenaria cultura dei piccoli proprietari agricoli che, ancor oggi, rappresenta uno dei punti di forza di Cantina Tramin.

Resa: 50 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. La fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (18° C). Affinamento e maturazione per un minimo di 6 mesi in piccoli contenitori d'acciaio.

Note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.

Abbinamento: ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada o frutti di mare. Magnifico abbinamento con le pietanze speziate della cucina orientale o con creazioni speziate-aromatiche della cucina creativa.

Come servirlo: 8-10° C

Zuccheri residui: 5,7 g/l

Acidità totale: 4,5 g/l

Cont. Alcolico: 14,5 % Vol.

Invecchiamento: fino a 10 anni

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l