

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.

## Müller-Thurgau

**denominazione:** Südtirol – Alto Adige DOC

**annata:** 2019

**descrizione dell'annata:** L'inverno è finito con cospicue nevicate in montagna. Temperature più miti del solito a marzo e aprile e terreni ben nutriti hanno portato a una germogliazione poco uniforme e prematura. Maggio è stato caratterizzato da temperature più basse che hanno ritardato la fioritura. Il caldo e umido di giugno hanno incrementato il rischio di malattie fungine, contenuto grazie a un attento lavoro manuale in vigna. I restanti mesi estivi sono stati caratterizzati da un periodo di siccità, interrotto solo da alcuni forti temporali. Due ondate di caldo non hanno praticamente avuto risvolti negativi. Da metà agosto, le temperature si sono nettamente abbassate. Durante tutto il periodo della vendemmia si è registrata una forte escursione termica. La vendemmia è cominciata con un ritardo di due settimane rispetto all'anno precedente. I vini bianchi dell'annata 2019 vantano un'impressionante freschezza, mentre i Gewürztraminer sono particolarmente eleganti. I vini rossi invece presentano note decisamente fruttate e una vivace struttura tannica.

**vitigno:** Müller-Thurgau

**vigneti:** zona collinare a 500-850 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa; forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**resa:** 80 hl/ettaro

**vinificazione:** l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica. La maturazione prosegue in piccoli contenitori d'acciaio.

**note sensoriali:** di particolare freschezza, il suo colore è tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata, mentre al palato risulta fresco, vivace e aromatico.

**abbinamento:** ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche.

**temperatura di servizio:** 8-10° C

**zuccheri residui:** 1 g/l

**acidità totale:** 5,9 g/l

**titolo alcolometrico:** 12,5% Vol.

**potenziale di invecchiamento:** 2-4 anni

**formati disponibili:** 0,75 l

