

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.



MORIZ Pinot Bianco

denominazione: 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: Pinot Bianco

vigneti: I vigneti si trovano in zona collinare, a un'altitudine più elevata che va dai 400 agli oltre 600 metri s.l.m. Il terreno è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Il clima si caratterizza per una forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che scendono dalle montagne. Il nome Moriz deriva da San Maurizio, santo patrono di Sella, piccola frazione del comune di Termeno.

resa: 55 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 fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica; la successiva maturazione prosegue soprattutto in piccoli contenitori d'acciaio e per una piccola parte (20%) in grandi botti di rovere.

note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso, Moriz ha un profilo "burroso" seguito da note piacevoli di fiori bianchi, agrumi, pera e note di frutta secca. È fresco, succoso e di buona pienezza che si sposa con una mineralità decisa, con un finale lungo e delicatamente speziato.

abbinamento: versatile, ottimo con gli antipasti, è perfetto anche in abbinamento a primi sostanziosi. Ideale con le verdure, i formaggi, con piatti di pesce o carni bianche.

temperatura di servizio: 8-10° C

zuccheri residui: 0,7 g/l

acidità totale: 13,5 g/l

titolo alcolometrico: 6 %

potenziale di invecchiamento: 3 - 5 anni

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