CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

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.

Chardonnay

denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2022

descrizione dell'annata: Temperature primaverili superiori alla media si sono tradotte in un germogliamento anticipato. Un periodo prolungato di temperature elevate a maggio ha accelerato la fioritura. Grazie a un lavoro mirato in vigna, le viti hanno superato senza stress idrico i mesi estivi caratterizzate da un caldo estremo. La vendemmia è iniziata con quasi due settimane di anticipo rispetto al solito e, grazie a condizioni meteorologiche ideali, le uve presentavano un grado di qualità eccezionale. I vini rossi dell'annata 2022 sono eccellenti, poiché hanno raggiunto un ottimo grado di maturazione e sviluppato note complesse di frutto. Il sapore è pieno e presenta aromi molto marcati. I vini bianchi invece si caratterizzano per spiccate note di frutta, raffinatezza e un'acidità molto equilibrata.

vitigno: Chardonnay

vigneti: zona collinare a 250-500 metri slm, 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 scendono dalle montagne.

resa: 75 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19°C), in parte con fermentazione malolattica. Successivamente il vino affina in piccoli contenitori d'acciaio.

note sensoriali: questo Chardonnay dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sorprende per la sua finezza ed eleganza. Al naso offre profumi delicatamente fruttati, note fresche e floreali, accompagnati da una speziata mineralità in bocca. Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Il finale è vivace, sapido e minerale.

abbinamento: ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare; apprezzato anche con carni bianche, abbinato allo spezzatino è una vera poesia.

temperatura di servizio: 10-12° C

zuccheri residui: <1,5g/l

acidità totale: 5,5 g/l

gradazione alcolica: 13,5 %

potenziale di invecchiamento: 3-4 anni

formati disponibili: 0,75 l