

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.



## T Cuvée Bianco

**denominazione:** IGT Vigneto delle Dolomiti

**annata:** 2023

**descrizione dell'annata:** A un inverno mite, con poche precipitazioni e molto soleggiato, è seguito un mese di marzo secco che ha determinato un germogliamento relativamente precoce. La primavera è stata fresca e piovosa, mentre a giugno calde giornate di sole si sono alternate a giornate di pioggia. Un'estate calda e un inizio di settembre piovoso hanno richiesto tanto impegno ai nostri viticoltori che è stato premiato con un autunno splendido e condizioni ideali per la vendemmia. Un lavoro minuzioso in vigna, l'esperienza e l'impegno ha permesso ai nostri soci viticoltori di superare brillantemente le numerose sfide di questa annata. I vini bianchi dell'annata 2023 sono freschi e delicati e convincono per la loro succosa freschezza e freschezza. I vini rossi, soprattutto il Pinot Nero, si caratterizzano per eleganza e finezza.

**vitigni:** in prevalenza Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon

**vigneti:** zona collinare a 250-550 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 scendono dalle montagne.

**resa:** 85 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 successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata, senza fermentazione malolattica.

**note sensoriali:** vino fresco e profumato dalle note di fiori bianchi e mela; ben equilibrato, dotato di freschezza con una decisa impronta aromatica.

**abbinamento:** questo vino giovanile è l'ideale per il momento dell'aperitivo; ottimo per accompagnare primi piatti leggeri, pesce e verdure.

**temperatura di servizio:** 10-12° C

**zuccheri residui:** <2 g/l

**acidità totale:** 5,9 g/l

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

**potenziale di invecchiamento:** 2-3 anni

**formato:** 0,75 l