

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:** 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.

**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:** <1,5 g/l

**acidità totale:** 6 g/l

**gradazione alcolica:** 12,5 % Vol.

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

**formato:** 0,75 l