

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