

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.



## Pinot Grigio

**denominazione:** 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 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:** Pinot Grigio

**vigneti:** zona collinare a 200-400 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 tutta 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) con fermentazione malolattica parziale.

**note sensoriali:** frutto del terroir alpino, questo Pinot Grigio è pieno, ricco di estratto e di decisa freschezza. Si presenta di colore giallo paglierino, nel naso mostra note floreali e fruttati che ricordano la pesca e la pera. Il suo sapore è delicato, fruttato, piacevolmente morbido e fresco.

**abbinamento:** ottimo come aperitivo, in abbinamento con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

**temperatura di servizio:** 8-10° C

**zuccheri residui:** <1.5 g/l

**acidità totale:** 5.1 g/l

**gradazione alcolica:** 13 % Vol.

**potenziale di invecchiamento:** 3-4 anni

**formati disponibili:** 0,375 l - 0,75 l