

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 Nero

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 determinò 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.

uve: Pinot Nero

vigneti: zona collinare 350-450 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

resa: 65 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla. La macerazione avviene a temperatura controllata (26° C) con rimontaggi e sommersioni quotidiane delle vinacce per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Fermentazione e invecchiamento in barrique francesi, in grandi botti di rovere e piccoli contenitori d'acciaio per almeno 6 mesi.

note sensoriali: Questo Pinot Nero si presenta di colore rosso rubino con sfumature granate. Il suo bouquet seducente ricorda piccoli frutti rossi come lamponi, ma anche prugne, ciliegie e altra frutta succosa e ricca di polpa. Sapore vellutato e morbido. Sfumature leggermente floreali si accompagnano ad una fine struttura tannica e ad una piacevole freschezza al palato.

abbinamento: Questo Pinot Nero è un ottimo vino da pasto. È molto versatile, si abbina con proposte culinarie delicate, che ne esaltano la sua eleganza. Si adatta a diversi primi piatti ed è particolarmente consigliato per accompagnare arrosti, carne di maiale, cacciagione e selvaggina da piuma.

temperatura di servizio: 16-18° C

zuccheri residui: <1,5 g/l

acidità totale: 5,3 g/l

gradazione alcolica: 13 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 4 - 6 anni

formati: 0,75 l