

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.



Sauvignon

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.

vitigno: Sauvignon

vigneti: zona collinare a 350-500 slm, 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: 70 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio.

note sensoriali: raffinato, di colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica; al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

abbinamento: ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziate.

temperatura di servizio: 8-10° C

zuccheri residui: < 2 g/l

acidità totale: 5,6 g/l

titolo alcolometrico: 13 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 3-4 anni

formati disponibili: 0,75 l