

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.



Chardonnay

denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2019

descrizione dell'annata: L'inverno è finito con cospicue nevicate in montagna. Temperature più miti del solito a marzo e aprile e terreni ben nutriti hanno portato a una germogliazione poco uniforme e prematura. Maggio è stato caratterizzato da temperature più basse che hanno ritardato la fioritura. Il caldo e umido di giugno hanno incrementato il rischio di malattie fungine, contenuto grazie a un attento lavoro manuale in vigna. I restanti mesi estivi sono stati caratterizzati da un periodo di siccità, interrotto solo da alcuni forti temporali. Due ondate di caldo non hanno praticamente avuto risvolti negativi. Da metà agosto, le temperature si sono nettamente abbassate. Durante tutto il periodo della vendemmia si è registrata una forte escursione termica. La vendemmia è cominciata con un ritardo di due settimane rispetto all'anno precedente. I vini bianchi dell'annata 2019 vantano un'impressionante freschezza, mentre i Gewürztraminer sono particolarmente eleganti. I vini rossi invece presentano note decisamente fruttate e una vivace struttura tannica.

vitigno: Chardonnay

vigneti: zona collinare a 250-500 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: 75 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19°C), in parte con fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio.

note sensoriali: questo Chardonnay sorprende con la sua decisa impronta di eleganza e il suo colore è giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Offre un profumo delicatamente fruttato, note fresche e floreali che si accoppiano con una mineralità speziata. Ha un sapore fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Finale vivace, sapido e minerale.

abbinamento: ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare; apprezzato anche con carni bianche, abbinato allo spezzatino è una vera poesia.

temperatura di servizio: 10-12° C

zuccheri residui: 1,2 g/l

acidità totale: 5,7 g/l

titolo alcolometrico: 13,3 % vol.

potenziale di invecchiamento: 3-4 anni

formati disponibili: 0,75 l / 0,375 l