

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.

## NUSSBAUMER Gewürztraminer



**denominazione:** Alto Adige DOC

**annata:** 2018

**descrizione annata:** Nonostante una germinazione relativamente tardiva, le temperature elevate e l'umidità registrate ad aprile e maggio hanno anticipato la fioritura in vigna. Da metà giugno il tempo era caldo e secco e un lieve stress idrico ha favorito una conclusione ottimale della crescita della vite e un passaggio ideale alla fase di maturazione. Importanti quantità di pioggia poco prima della vendemmia si sono rivelate benefiche per l'uva, in quanto dopo un'estate alquanto arida le hanno permesso di giungere alla fase di maturazione finale con un bilancio idrico positivo. Per tutta la durata della vendemmia il tempo asciutto e soleggiato ha creato le condizioni ideali per una perfetta maturazione e uno sviluppo armonico degli aromi dell'uva. Di conseguenza, per ogni vitigno e in ogni vigneto è stato possibile procedere alla vendemmia proprio nel momento più adatto. Il risultato sono vini bianchi che si caratterizzano per una struttura elegante e una finissima acidità. Anche i vini rossi presentano un grande potenziale, poiché possenti e tannici.

**vitigno:** Gewürztraminer

**resa:** 45 hl/ha

### VIGNETI:

**altitudine:** 350 – 550 m

**terreno:** ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido.

**età delle viti:** 10 – 40 anni

**esposizione collina:** Sud-Est 70 %, Sud 30 %

**clima:** forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**epoca vendemmia:** fine settembre – fine ottobre

**vinificazione:** L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale.

**affinamento/maturazione:** In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti fino alla fine di agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 3 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

### NOTE SENSORIALI:

**colore:** giallo paglierino carico, riflessi dorati.

**profumi:** un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

**sapori:** corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.

**abbinamento:** si accompagna magistralmente a interpretazioni culinarie affascinanti. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno; ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado arance, albicocche, confetture ed erbe fresche quali dragoncello, rosmarino, aneto, timo, alloro, cerfoglio, mentuccia o citronella, che si prestano a un interessante connubio di contrasti nei sapori e negli aromi.

**bottiglie prodotte:** ca. 70.000, 700 Magnum e qualche altro formato grande

**temperatura di servizio:** 12-14° C

**zuccheri residui:** 8,9 g/l

**acidità totale:** 4,9 g/l

**cont. alcolico:** 15% vol.

**potenziale di invecchiamento:** 7 – 15 anni

**formati bottiglie:** 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l