

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.



## Gewürztraminer

**denominazione:** Alto Adige/Südtirol 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:** Gewürztraminer

**vigneti:** zona collinare a 300 - 450 metri slm, 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:** 65 hl/ettaro

**vinificazione:** l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21°C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione viene eseguita in piccoli contenitori d'acciaio.

**note sensoriali:** colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutti tropicali e note speziate, uniti al caratteristico profumo di rosa. Al palato questo Gewürztraminer sviluppa una dolcezza discreta, sorretta da una spiccata acidità. Il finale è persistente, con note di frutta matura e spezie.

**abbinamento:** questo Gewürztraminer è eccellente come aperitivo. Indicato per antipasti a base di pesce, crostacei e pâté, si esalta con piatti piccanti e speziati, ed è ottimo con primi piatti di verdure e secondi piatti di carni bianche. Magnifico anche a fine pasto con formaggi saporiti.

**temperatura di servizio:** 10-12° C

**zuccheri residui:** <3 g/l

**acidità totale:** 4,9 g/l

**gradazione alcolica:** 13,5 % Vol.

**potenziale di invecchiamento:** 4 - 6 anni

**formato bottiglia:** 0,75 l