

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.



Merlot

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.

uve: Merlot

vigneti: zona collinare a 250 a 400 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 scendono dalle montagne.

resa: 70 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Successivamente le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28° C) in piccoli contenitori d'acciaio, nei quali avviene anche la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e parzialmente in vasche di cemento.

note sensoriali: Il colore di questo vino varia da rosso granato a rosso granato scuro. Al naso ricorda il vino selvatico e profuma leggermente di erba. Il suo sapore è corposo e tannico, con aromi di ciliegio selvatico e ribes nero.

abbinamento: ottimo con piatti a base di carne, cacciagione e selvaggina da piuma; perfetto anche con formaggi piccanti.

temperatura di servizio: 14-16° C

zuccheri residui: 1,0 g/l

acidità totale: 5,2 g/l

titolo alcolometrico: 13,5 % vol.

potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

formati disponibili: 0,75 l