

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.



Cabernet Sauvignon

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2017

Descrizione dell'annata: Un aprile decisamente mite ha fatto partire in anticipo la germinazione. A maggio, condizioni climatiche favorevoli hanno accelerato ulteriormente lo sviluppo della vegetazione. Poi però un periodo secco a giugno ha rallentato la crescita dei getti provocando uno sviluppo dei grappoli inferiore alla media. A un mese di luglio umido è seguito un agosto caldo con molte ore di sole. Nei primi giorni di settembre, all'inizio della vendemmia, si sono registrati numerosi giorni di pioggia. Successivamente, nel corso dell'autunno, il clima era asciutto con una notevole escursione termica. Gli acini, dopo aver goduto di una lunga fase di vegetazione, si presentavano in buone condizioni di salute con dimensioni più contenute rispetto alle annate precedenti. I vini bianchi di questa annata sono ben equilibrati e piacevolmente fruttati, con un'acidità fine e una succosa freschezza, mentre i vini rossi sono caratterizzati da un'invitante eleganza e gradevole struttura tannica.

Uve: Cabernet Sauvignon

Vigneti: zona collinare a 250-350 metri s.l.m., 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: 55 hl/ettaro

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28° C) in contenitori di cemento, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Prosegue l'invecchiamento in botti di rovere grandi.

Note sensoriali: Vino corposo e dal colore granato al colore granata scuro. La sua fragranza ricorda le bacche rosse, accompagnate da componenti speziate. Mostra un sapore pieno e con sentori di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperoni verdi e legno di cedro.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Come servirlo: 18-20° C

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Acidità totale: 5,1 g/l

Cont. Alcolico: 13,3 % vol

Invecchiamento: 4-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l