

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.



Sauvignon

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: Sauvignon

vigneti: zona collinare a 350-500 slm, 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: 70 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio.

note sensoriali: raffinato, di colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica; al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

abbinamento: ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziate.

temperatura di servizio: 8-10° C

zuccheri residui: 0,6 g/l

acidità totale: 6,8 g/l

titolo alcolometrico: 13,4 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 3-4 anni

formati disponibili: 0,75 l