

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.



T Rosso

denominazione: IGT Vigneto delle Dolomiti

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: Pinot Nero, Schiava, Merlot

vigneti: zona collinare a 250-550 metri s.l.m., 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: 75 hl/ettaro

vinificazione: dopo la vendemmia, l'uva viene diraspata e successivamente fermentata a temperatura controllata (26-28° C) in vasche d'acciaio, in cui avviene anche l'elevazione.

note sensoriali: questo T cuvée Rosso è il risultato dell'abbinamento tra la leggerezza della gioviale Schiava e la piacevolezza del frutto riscontrata nel Pinot Nero e il gusto pieno del Merlot. Un connubio perfetto tra storia e tradizione vitivinicola altoatesina, che rende unico questo vino. Nel bicchiere, il T-Rosso si presenta dal colore rubino al granato luminoso e al naso risulta molto fruttato. In bocca incanta per freschezza e morbidezza.

abbinamento: un vino elegante che può essere abbinato alla cucina tirolese, come anche a piatti di carni magre o di pesce.

temperatura di servizio: 14-16° C

zuccheri residui: 2,10 g/l

acidità totale: 5,30 g/l

titolo alcolometrico: 12,5 % vol

potenziale di invecchiamento: 2-4 anni

formato disponibile: 0,75 l