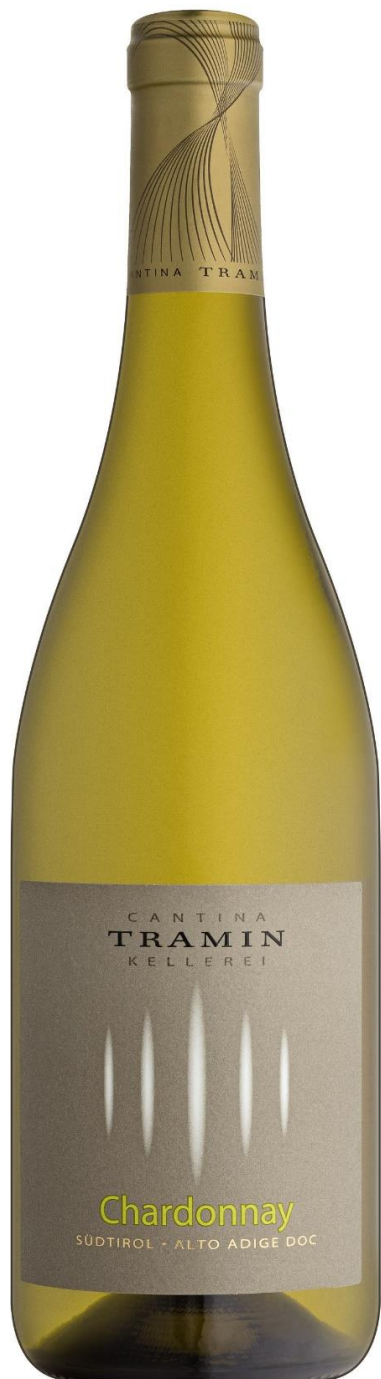


Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.



## Chardonnay

**denominazione:** Südtirol – Alto Adige DOC

**annata:** 2024

**descrizione dell'annata:** L'inverno è stato mite e piovoso. In primavera, un mese di marzo segnato da caldo e pioggia ha portato a un germogliamento precoce. A parte alcuni giorni di aprile con temperature quasi estive, il clima è stato umido e fresco fino alla fine di giugno. A un'estate calda è seguito un autunno piovoso, che ha ritardato la maturazione delle uve. Nel complesso, è stato un anno impegnativo per la viticoltura, che ha richiesto molto lavoro da parte dei nostri viticoltori. Grazie ad una coerente applicazione della nostra filosofia improntata alla qualità, all'esperienza dei nostri soci e alla collaborazione all'interno della cooperativa, le uve vendemmiate erano comunque di qualità notevole, soprattutto per quanto riguarda i vitigni bianchi e il Pinot Nero. I vini bianchi dell'annata 2024 sono delicati e freschi. Nei vini rossi, l'eleganza del Pinot Nero è impressionante.

**vitigno:** Chardonnay

**vigneti:** zona collinare a 250-500 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:** 75 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 vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19°C), in parte con fermentazione malolattica. Successivamente il vino affina in piccoli contenitori d'acciaio.

**note sensoriali:** questo Chardonnay dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sorprende per la sua finezza ed eleganza. Al naso offre profumi delicatamente fruttati, note fresche e floreali, accompagnati da una speziata mineralità in bocca. Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Il finale è vivace, sapido e minerale.

**abbinamento:** ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare; apprezzato anche con carni bianche, abbinato allo spezzatino è una vera poesia.

**temperatura di servizio:** 10-12° C

**zuccheri residui:** <1,5 g/l

**acidità totale:** 5,6 g/l

**gradazione alcolica:** 13 %

**potenziale di invecchiamento:** 3-4 anni

**formati disponibili:** 0,75 l