

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.



GLAREA Chardonnay

denominazione: 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 comunemente 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.

uve: Chardonnay

vigneti: i vigneti si trovano sul conoide alluvionale formato dal rio Höllenbach, in un terreno ricco di ghiaia calcarea posto sulle prime pendici delle vette più alte della Mendola, tra cui il Roen (a 2116 m). I venti freddi che dalla valle Höllental soffiano verso il fondo della valle dell'Adige, grazie al loro peso, si accumulano proprio in questi vigneti. La posizione in quota collinare bassa (tra i 220 e i 280 m s.l.m.) e la prossimità del fondovalle, quindi, creano un microclima per cui i vigneti Glarea sono molto caldi durante il giorno e soggetti all'accumulo di aria fredda la notte, specialmente nelle ore più tarde e di prima mattina, beneficiando così di straordinari sbalzi di temperatura. Il nome Glarea deriva dal retoromanzo e significa ghiaia, chiaro riferimento alla particolare conformazione del terreno da cui nasce questo vino.

resa: 55 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta rigorosamente a mano, posta in piccoli contenitori per mantenerla integra e immediatamente sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene in legno a temperatura controllata (19° C), con parziale fermentazione malolattica. La successiva maturazione prosegue in barrique, tonneaux e botte da 12 hl.

note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli; al naso, Glarea ricorda la frutta matura di banana, albicocca secca e ananas. Al palato è fresco, succoso, di una certa pienezza e una mineralità molto decisa. La freschezza termina in un finale lungo e armonico.

abbinamento: molto versatile, ottimo con primi piatti gustosi, dal minestrone di verdure agli spaghetti alle vongole; eccezionale per accompagnare piatti di pesce saporiti o carni bianche dai sapori delicati; squisito anche con la pizza, da provare quella con la mozzarella di bufala.

temperatura di servizio: 9-11° C

zuccheri residui: <1,5 g/l

acidità totale: 5,5 g/l

gradazione alcolica: 13,5 %

potenziale di invecchiamento: 7 - 10 anni

formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l