

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.

## LOAM Cabernet-Merlot Riserva



**denominazione:** Alto Adige DOC

**annata:** 2022

**descrizione dell'annata:** Temperature primaverili sopra la media si sono tradotte in un germogliamento anticipato. Un periodo prolungato di temperature elevate a maggio ha accelerato la fioritura. Grazie a un lavoro mirato in vigna e sporadici rovesci, le viti hanno superato senza stress i mesi estivi caratterizzati da un caldo estremo. La vendemmia è iniziata con quasi due settimane di anticipo rispetto al solito e, grazie a condizioni meteorologiche ideali, le uve presentavano un grado di qualità eccezionale. I vini rossi dell'annata 2022 sono eccellenti, poiché hanno raggiunto un ottimo grado di maturazione e sviluppato note complesse di frutto. Il sapore è pieno e presenta aromi molto marcati. I vini bianchi invece si caratterizzano per spiccate note di frutta, raffinatezza e un'acidità molto equilibrata.

**vitigni:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**resa:** 45 hl/ha

**VIGNETI:**

**altitudine:** 250 – 350 m

**terreno:** argilla con ghiaia calcarea

**età delle viti:** 15 – 25 anni

**esposizione collina:** Sud-Est 90% e Sud 10%

**clima:** forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**vendemmia:** inizio – fine ottobre

**vinificazione:** l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata (28° C), in grandi tini di rovere con sistema di regolazione sommerso a cappello di vinacce, che consente di preservarne al massimo gli aromi e di ottenere un colore più intenso.

**affinamento/maturazione:** affinamento in barrique per 12 mesi e in botti grandi di rovere per sei mesi; dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore affinamento in bottiglia del vino per un minimo di 6 mesi.

**NOTE SENSORIALI:**

**colore:** rosso rubino intenso

**profumi:** gradevolmente fruttato, con aromi fini e piacevolmente acerbi di ciliegia selvatica e ribes nero, cioccolato fondente impreziosito da fini note speziate e leggermente eteree

**sapore:** pieno e sapido, con sentori di legno di cedro, frutta secca e aromi di bacche rosse, con fine tannino e nota minerale.

**abbinamento:** accompagna egregiamente arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

**bottiglie prodotte:** ca. 18.300, 700 magnum e qualche altro grande formato

**temperatura di servizio:** 18°-20° C

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

**acidità totale:** 5,4 g/l

**gradazione alcolica:** 14% Vol.

**potenziale di invecchiamento:** >10 anni

**formati:** 0,75 l / 1,5 l / 3 l / 5 l