

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.



## MAGLEN Pinot Nero 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.

**uve:** Pinot Nero

**resa:** 35 hl/ha

### VIGNETI:

**altitudine:** 400 – 600 m

**terreno:** argilla sabbiosa

**età delle viti:** 15 – 25 anni

**esposizione collina:** ovest 80 %, sud-ovest 20 %

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

**vendemmia:** inizio – metà ottobre

**vinificazione:** l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. L'uva viene diraspata e pigiata in maniera soffice. Dopo ca. 3-5 giorni di fermentazione a freddo (15% di acini interi) il mosto è fermentato a temperatura controllata (26° C), in grandi tini di rovere con sistema di regolazione e di sommersione del cappello di vinacce, che consente di preservarne al massimo gli aromi e di ottenere un colore più intenso.

**affinamento/maturazione:** conversione malolattica e affinamento in barriques per 12 mesi, segue successiva maturazione per circa 6 mesi in vasche di cemento; dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

### NOTE SENSORIALI:

**colore:** rubino con sfumature granate

**profumi:** ciliegia, marasca, frutti di bosco, arance, spezie

**sapore:** fruttato e fresco, dal gusto delicato ed elegante, persistente, con una buona struttura tanica fruttata

**abbinamento:** Maglen è versatile e accompagna piatti strutturati intensi di gusto, come ravioli ripieni al formaggio di pecora o primi di pasta fresca al ragù. Ideale per secondi leggeri di carne come gli arrostiti. Impressionante con coniglio selvatico o selvaggina da piuma. Servito fresco è eccellente per affiancare piatti di pesce ed è ottimo con i formaggi più piccanti.

**bottiglie prodotte:** ca. 12.300, 250 magnum e qualche altro grande formato

**temperatura di servizio:** 16-18° C

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

**acidità totale:** 5,5 g/l

**gradazione alcolica:** 13,5 % vol.

**potenziale di invecchiamento:** 6-10 anni

**formati disponibili:** 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l