

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.



MORIZ Pinot Bianco

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2023

descrizione dell'annata: A un inverno mite, con poche precipitazioni e molto soleggiato, è seguito un mese di marzo secco che determinò un germogliamento relativamente precoce. La primavera è stata fresca e piovosa, mentre a giugno calde giornate di sole si sono alternate a giornate di pioggia. Un'estate calda e un inizio di settembre piovoso hanno richiesto tanto impegno ai nostri viticoltori che è stato premiato con un autunno splendido e condizioni ideali per la vendemmia. Un lavoro minuzioso in vigna, l'esperienza e l'impegno ha permesso ai nostri soci viticoltori di superare brillantemente le numerose sfide di questa annata. I vini bianchi dell'annata 2023 sono freschi e delicati e convincono per la loro succosa freschezza e freschezza. I vini rossi, soprattutto il Pinot Nero, si caratterizzano per eleganza e finezza.

uve: Pinot Bianco

vigneti: I vigneti si trovano in zona collinare, a un'altitudine più elevata che va dai 400 a oltre 600 metri slm. Il terreno è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Il clima si caratterizza per una forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che scendono dalle montagne. Il nome Moriz deriva da San Maurizio, santo patrono di Sella, piccola frazione del comune di Termeno.

resa: 55 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra, poi viene immediatamente sottoposta a pressatura soffice; la fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica; la successiva maturazione prosegue soprattutto in piccoli contenitori d'acciaio e per una piccola parte (20 %) in grandi botti di rovere.

note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso, Moriz ha un profilo "burroso" seguito da note piacevoli di fiori bianchi, agrumi, pera e note di frutta secca. È fresco, succoso e di buona pienezza che si sposa con una mineralità decisa, con un finale lungo e delicatamente speziato.

abbinamento: versatile, ottimo con gli antipasti, è perfetto anche in abbinamento a primi sostanziosi. Ideale con le verdure, i formaggi, con piatti di pesce o carni bianche.

temperatura di servizio: 8-10° C

zuccheri residui: <2,5 g/l

acidità totale: 5,8 g/l

titolo alcolometrico: 13,5 %

potenziale di invecchiamento: 3 - 5 anni

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