

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.

NUSSBAUMER Gewürztraminer

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2022

descrizione 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.

vitigno: Gewürztraminer

resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

altitudine: 350 – 550 m

terreno: ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido.

età delle viti: 10 – 40 anni

esposizione: Sud-Est 70 %, Sud 30 %

clima: forte escursione termica dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

vendemmia: fine settembre – fine ottobre

vinificazione: L'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfeccatura del mosto per sedimentazione naturale

affinamento/maturazione: in piccoli contenitori d'acciaio, a continuo contatto con i lieviti fino alla fine di agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane in bottiglia per un'ulteriore maturazione di almeno 3 mesi, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

NOTE SENSORIALI:

profumi: un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

sapori: corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.

colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

abbinamento: si accompagna magistralmente a interpretazioni culinarie affascinanti. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno; ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado, arance, albicocche, aceto, confetture ed erbe fresche quali dragoncello, rosmarino, aneto, timo, alloro, cerfoglio, mentuccia o citronella, che si prestano a un interessante connubio di contrasti nei sapori e negli aromi.

bottiglie prodotte: ca. 75.000, 850 magnum e altri grandi formati

temperatura di servizio: 12-14° C

zuccheri residui: <9 g/l

acidità totale: 4,85 g/l

gradazione alcolica: 14,5 % vol.

potenziale di invecchiamento: 7 – 15 anni

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

