

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.



PEPI Sauvignon

denominazione: Südtirol – 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.

vitigno: Sauvignon

vigneti: sono situati in due distinte zone collinari, su versanti opposti della vallata. Questi vigneti beneficiano del calore del sole in tempi e modalità molto diversi. Sul versante occidentale, la luce del sole scalda fin dal primo mattino quando il sole sorge dall'altro versante, mentre sul versante orientale, il culmine della luce solare si mostra dal primo pomeriggio fino al tramonto. Entrambi i vigneti si trovano a una quota di oltre 450 metri s.l.m., su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa. Penon e a Pinzon, due zone viticole classiche del Sauvignon, si trovano nei comuni di Cortaccia e Montagna.

resa: 55 hl/ettaro

vinificazione: dopo la vendemmia l'uva è immediatamente sottoposta a pressatura soffice; segue la fermentazione in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata di 19°C. La successiva vinificazione prevede un lungo contatto con i lieviti che si protrae per almeno 6 mesi in grandi botti di rovere, senza fermentazione malolattica.

note sensoriali: dal caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, il suo profumo è spiccatamente fiorito con iniziali sensazioni di sambuco e ortica che evolvono in leggeri sentori esotici di mango e papaya oltre che di pesca e uva spina; Pepi unisce in modo meraviglioso due distinte zone collinari, che si trovano ai versanti opposti della stessa vallata: la prima regala intensità e sapidità, la seconda dona una vivace freschezza e una delicata aromaticità.

abbinamento: ottimo con i primi piatti, con pietanze a base di pesce o carni bianche leggermente speziate e verdure; eccellente con formaggi alle erbe e con i piatti a base di asparagi.

temperatura di servizio: 10-12° C

zuccheri residui: <2 g/l

acidità totale: 5,7 g/l

gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

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