

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.



ROEN Gewürztraminer vendemmia tardiva

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2024

descrizione dell'annata: L'inverno è stato mite e piovoso. In primavera, un mese di marzo segnato da caldo e pioggia ha portato a un germogliamento precoce. A parte alcuni giorni di aprile con temperature quasi estive, il clima è stato umido e fresco fino alla fine di giugno. A un'estate calda è seguito un autunno piovoso, che ha ritardato la maturazione delle uve. Nel complesso, è stato un anno impegnativo per la viticoltura, che ha richiesto molto lavoro da parte dei nostri viticoltori. Grazie ad una coerente applicazione della nostra filosofia improntata alla qualità, all'esperienza dei nostri soci e alla collaborazione all'interno della cooperativa, le uve vendemmiate erano comunque di qualità notevole, soprattutto per quanto riguarda i vitigni bianchi e il Pinot Nero. I vini bianchi dell'annata 2024 sono delicati e freschi. Nei vini rossi, l'eleganza del Pinot Nero è impressionante.

uve: Gewürztraminer

vigneti: I vigneti, coltivati su un terreno ghiaioso, calcareo e argilloso, si estendono sopra Termeno, a una quota tra 300 a 500 m s.l.m. L'area di produzione si estende sui versanti orientali e sud-orientali della catena montuosa del Roen.

resa: 25 hl/ettaro

vinificazione: Dopo il taglio dei tralci a metà ottobre, l'uva utilizzata per questo straordinario vino appassisce in vigna fino a fine novembre/inizio dicembre. Dopo la macerazione viene pressato delicatamente a 1,2 bar. Fermentazione e maturazione avvengono in piccole barrique di legno francese per un anno, segue ulteriore maturazione per qualche mese in bottiglia.

note sensoriali: Il nome Roen deriva della montagna che protegge i suoi vigneti. Di un bellissimo giallo dorato intenso, di limpidezza pressoché cristallina e grande consistenza, regala profumi caldi su uno sfondo mielato con intense note di frutta esotica sciroppata, uva passa e albicocche secche, scorze di agrumi canditi, frutta secca, rose appassite, zenzero e vaniglia. Dolce e vellutato in bocca, esplose con vivacità, mantenendo una perfetta eleganza. Una lunga, raffinata speziatura conclude la bellissima esperienza degustativa.

abbinamento: Il Roen è un eccellente accompagnatore di dolci, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati. Straordinario da solo, come vino da meditazione, per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

temperatura di servizio: 12-14° C

zuccheri residui: <200 g/l

acidità totale: 7,4 g/l

gradazione alcolica: 10,5% vol.

potenziale di invecchiamento: più di 15 anni

formati disponibili: 0,375