

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.



SELIDA Gewürztraminer

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.

vitigno: Gewürztraminer

vigneti: selezione di vigneti esposti a sudest su terrazzamenti tra i più ripidi della zona a una quota che varia dai 300 a 500 metri slm. Il terreno è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che scendono dalle montagne. Il termine Selida ha origine nella lingua locale di un tempo e il suo significato è quello che oggi si definisce "piccolo maso" o piccola realtà agricola. Questo nome è un tributo alla millenaria cultura dei piccoli proprietari agricoli che, ancor oggi, rappresenta uno dei punti di forza di Cantina Tramin.

resa: 50 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto. Segue pressatura soffice immediata. La fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (18° C). Affinamento e maturazione per un periodo di 4 mesi in piccoli contenitori d'acciaio.

note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.

abbinamento: ottimo con antipasti a base di pesce, affumicati, soprattutto speck e lardo, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada o frutti di mare; si sposa a meraviglia con le specialità speziate della cucina orientale o con pietanze speziate-aromatiche della cucina creativa, quali verdure marinate al limone.

temperatura di servizio: 8-10° C

zuccheri residui: <4 g/l

acidità totale: 4,8 g/l

gradazione alcolica: 14 % vol.

potenziale di invecchiamento: fino a 10 anni

formati disponibili: 0,375l | 0,75l | 1,5l