

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.



STOAN BIANCO

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2023

descrizione 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: Chardonnay >65%, Sauvignon, Gewürztraminer, Pinot Bianco

resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

altitudine: da 400 m, soprattutto a 500 – 600 m

terreno: ghiaia – rocce calcaree e argilla, minerale

età delle viti: 10 – 40 anni

esposizione collina: sud-est 90 %, sud 10 %

clima: forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne

vendemmia: fine settembre – metà ottobre

vinificazione: l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; pressatura immediata; fermentazione lenta a temperatura controllata (18°-20°) in botti di legno (30-40 hl), nei quali avviene anche la fermentazione malolattica; sfiocatura del mosto per sedimentazione naturale.

affinamento/maturazione: affinamento in botti grandi di legno (30-40 hl), sempre a contatto con i lieviti fino a fine agosto; dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 3 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

NOTE SENSORIALI:

colore: giallo dorato

profumi: eleganti e raffinati, dalle note fruttate di pesca, albicocca, pera, sambuca, kumquat (mandarino cinese); fiori bianchi dalle fini note speziate, gelsomino, mimosa

sapori: profondi aromi fruttati di ananas, banana, pera, foglia di pomodoro, peperone verde e buccia di agrumi; armonico ed equilibrato, dalla delicata mineralità e sapidità; finale molto fine e persistente, morbido, minerale

abbinamento: ottimo e versatile accompagnamento per antipasti e primi piatti saporiti, stupendo con piatti di pesce, con carni bianche speziate o con carne di maiale speziata con funghi

bottiglie prodotte: ca. 64.300, 1000 magnum e alcuni altri grandi formati

temperatura di servizio: 12-14° C

zuccheri residui: <1.5 g/l

acidità totale: 6.1 g

gradazione alcolica: 14 %

potenziale di invecchiamento: 7-10 anni

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

"Stoan è semplicemente fantastico", Monica Larner, Wine Advocate by Robert Parker, 2021