

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.

TERMINUM Gewürztraminer vendemmia tardiva

denominazione: 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 ha determinato 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. I vini rossi, soprattutto il Pinot Nero, si caratterizzano per eleganza e finezza.

vitigno: Gewürztraminer

resa: 19 hl/ha

VIGNETI:

altitudine: 400 – 500 m

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

età delle viti: 15 – 25 anni

esposizione collina: Sud-Est 80 %, Sud 20 %,

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 novembre

vinificazione: la particolarità è data dal vigneto stesso che, pur essendo in collina, non è influenzato dal vento che giunge dal lago di Garda, perché situato in una piccola conca. Nel caso del Terminum è un grande vantaggio: solo così la pregiata muffa nobile si può evolvere. Dopo la raccolta a mano, le uve sono riposte in piccoli contenitori. Seguono circa dodici ore di macerazione, poi vengono pressate molto delicatamente fino a 1,8 bar. Dopo la decantazione, il mosto passa in barrique, dove avviene la lenta fermentazione, per un periodo variabile da 6 a 9 mesi.

affinamento/maturazione: terminata la fermentazione, il vino continua l'affinamento in barriques per un totale di 12 mesi e poi per altri 6-9 mesi in vasche di acciaio.

NOTE SENSORIALI:

colore: giallo dorato carico.

profumi: intensi di pesca, albicocca, litchi, mango, buccia d'arancia, miele, giglio.

sapori: intensa aromaticità di frutta gialla matura e burro caramellato, speziato; eleganti note di botrite sottolineano l'eccellenza di questo vino; ottimo equilibrio tra freschezza e dolce, fine mineralità; finale estremamente persistente ed equilibrato.

abbinamento: ottimo in abbinamento con frutta secca e dolci quali lo strudel di albicocche e cannella o la crème brûlée; eccellente con i formaggi stagionati, è spettacolare con quelli erborinati. Straordinario vino da meditazione, si presta ad essere bevuto anche da solo, o per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

bottiglie prodotte: ca. 3.400

temperatura di servizio: 12-14° C

acidità totale: 7 g/l

potenziale di invecchiamento: oltre 20 anni

zuccheri residui: <210 g/l

gradazione alcolica: 11% vol.

formato disponibile: 0,375 l

*"Gewürztraminer, c'è un produttore che ne ha fatto una missione e... offre una chicca come il Terminum... è davvero uno dei migliori vini dolci italiani".
Luca Gardini, Sommelier campione del mondo, settembre 2015*