

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.

UNTEREBNER Pinot Grigio

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2022

descrizione dell'annata: Temperature primaverili sopra la media si sono tradotte in un germogliamento anticipato. Un periodo prolungato di temperature elevate a maggio ha accelerato la fioritura. Grazie a un lavoro mirato in vigna e sporadici rovesci, le viti hanno superato senza stress i mesi estivi caratterizzati da un caldo estremo. La vendemmia è iniziata con quasi due settimane di anticipo rispetto al solito e, grazie a condizioni meteorologiche ideali, le uve presentavano un grado di qualità eccezionale. I vini rossi dell'annata 2022 sono eccellenti, poiché hanno raggiunto un ottimo grado di maturazione e sviluppato note complesse di frutto. Il sapore è pieno e presenta aromi molto marcati. I vini bianchi invece si caratterizzano per spiccate note di frutta, raffinatezza e un'acidità molto equilibrata.

uve: Pinot Grigio

resa: 50 hl/ha

VIGNETI:

altitudine: 400 – 600 m

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

età delle viti: 10 – 30 anni

esposizione collina: Sud-Est 85 %, Sud 15 %

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

epoca vendemmia: metà settembre

vinificazione: L'uva è raccolta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18-20°C) in botti di legno e parzialmente in Tonneaux, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Sfecciatura del mosto per sedimentazione naturale.

affinamento/maturazione: affinamento in botti grandi di legno (30-40 hl) e in piccola parte in Tonneaux, 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: fini, fresche ed eleganti note di pera e fieno, pane tostato con burro spalmato, note speziate di tabacco, vaniglia e incenso

sapori: pieno e ricco, morbido e denso dalla tipica freschezza alpina, buona succosità, mineralità, finale persistente e di grande carattere

abbinamento: ottimo con primi piatti leggeri, con piatti di pesce e con carni bianche leggermente speziate; perfetto con tutti i cibi affumicati di pesce e di carne e verdure grigliate

bottiglie prodotte: ca. 30.000, 200 magnum e alcune bottiglie da 3 l e 5 l

temperatura di servizio: 12-14° C

zuccheri residui: <2 g/l

acidità totale: 5,4 g/l

gradazione alcolica: 14 %

potenziale di invecchiamento: 7 - 10 anni

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



Unterebner va ben oltre il livello di altri ottimi Pinot Grigio prodotti in Italia. È un vino sorprendente per la sua complessità, ancor maggiore rispetto a quella che ci si potrebbe mai aspettare! **eRobertParker, marzo 2015**