

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.



NUSSBAUMER Gewürztraminer

Denominazione: Alto Adige DOC

Annata: 2017

Descrizione annata: un aprile decisamente mite fatto partire in anticipo la germogliazione. A maggio, condizioni climatiche favorevoli hanno accelerato ulteriormente lo sviluppo della vegetazione. Poi però un periodo secco a giugno ha rallentato la crescita dei getti provocando uno sviluppo dei grappoli inferiore alla media. A un mese di luglio umido è seguito un agosto caldo con molte ore di sole. Nei primi giorni di settembre, all'inizio della vendemmia, si sono registrati numerosi giorni di pioggia. Successivamente, nel corso dell'autunno, il clima era asciutto con una notevole escursione termica. Gli acini, dopo aver goduto di una lunga fase di vegetazione, si presentavano in buone condizioni di salute con dimensioni più contenute rispetto alle annate precedenti. I vini bianchi di questa annata sono ben equilibrati e piacevolmente fruttati, con un'acidità fine e una succosa freschezza, mentre i vini rossi sono caratterizzati da un'invitante eleganza e gradevole struttura tannica.

Vitigno: Gewürztraminer

Resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

Altitudine: 350 – 550 m

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

Età delle viti: 10 – 40 anni

Esposizione collina: Sud-Est 70 %, Sud 30 %

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: fine settembre – fine ottobre

Vinificazione: L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfiocatura del mosto per sedimentazione naturale.

Affinamento/Maturazione: In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti fino alla fine di 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 paglierino carico, riflessi dorati.

Profumi: un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

Sapori: corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.

Abbinamento: si accompagna magistralmente a interpretazioni culinarie affascinanti. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno; ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado arance, albicocche, confetture ed erbe fresche quali dragoncello, rosmarino, aneto, timo, alloro, cerfoglio, mentuccia o citronella, che si prestano a un interessante connubio di contrasti nei sapori e negli aromi.

Bottiglie prodotte: ca. 70.000, 700 Magnum e qualche altro formato grande

Temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 7,8 g/l

Acidità totale: 4,9 g/l

Cont. alcolico: 14,2 % vol.

Invecchiamento: 7 – 15 anni

Formati bottiglie: 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l