

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: 2019

descrizione dell'annata: L'inverno è finito con cospicue nevicate in montagna. Temperature più miti del solito a marzo e aprile e terreni ben nutriti hanno portato a una germogliazione poco uniforme e prematura. Maggio è stato caratterizzato da temperature più basse che hanno ritardato la fioritura. Il caldo e umido di giugno hanno incrementato il rischio di malattie fungine, contenuto grazie a un attento lavoro manuale in vigna. I restanti mesi estivi sono stati caratterizzati da un periodo di siccità, interrotto solo da alcuni forti temporali. Due ondate di caldo non hanno praticamente avuto risvolti negativi. Da metà agosto, le temperature si sono nettamente abbassate. Durante tutto il periodo della vendemmia si è registrata una forte escursione termica. La vendemmia è cominciata con un ritardo di due settimane rispetto all'anno precedente. I vini bianchi dell'annata 2019 vantano un'impressionante freschezza, mentre i Gewürztraminer sono particolarmente eleganti. I vini rossi invece presentano note decisamente fruttate e una vivace struttura tannica.

vitigno: Gewürztraminer

vigneti: selezione di vigneti esposti a sudest su terrazzamenti tra i più ripidi della zona a una quota che varia da i 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 minimo di 6 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: 5,1 g/l

acidità totale: 5,1 g/l

titolo alcolometrico: 14,1% vol.

potenziale di invecchiamento: fino a 10 anni

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