

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.



## Sauvignon

**Denominazione:** Südtirol – Alto Adige DOC

**Annata:** 2018

**Descrizione dell'annata:** Nonostante una germinazione relativamente tardiva, le temperature elevate e l'umidità registrate ad aprile e maggio hanno anticipato la fioritura in vigna. Da metà giugno il tempo era caldo e secco e un lieve stress idrico ha favorito una conclusione ottimale della crescita della vite e un passaggio ideale alla fase di maturazione. Importanti quantità di pioggia poco prima della vendemmia si sono rivelate benefiche per l'uva, in quanto dopo un'estate alquanto arida le hanno permesso di giungere alla fase di maturazione finale con un bilancio idrico positivo. Per tutta la durata della vendemmia il tempo asciutto e soleggiato ha creato le condizioni ideali per una perfetta maturazione e uno sviluppo armonico degli aromi dell'uva. Di conseguenza, per ogni vitigno e in ogni vigneto è stato possibile procedere alla vendemmia proprio nel momento più adatto. Il risultato sono vini bianchi che si caratterizzano per una struttura elegante e una finissima acidità. Anche i vini rossi presentano un grande potenziale, poiché possenti e tannici.

**Uve:** Sauvignon

**Vigneti:** zona collinare a 350-500 slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**Resa:** 70 hl/ettaro

**Vinificazione:** l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio.

**Note sensoriali:** raffinato, di colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica. Al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziati.

**Come servirlo:** 8-10° C

**Zuccheri residui:** 0,5 g/l

**Acidità totale:** 6,6 g/l

**Cont. Alcolico:** 13,4 % Vol.

**Invecchiamento:** 3-4 anni

**Bottiglie da:** 0,75 l