

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.

## Müller Thurgau

**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:** Müller Thurgau

**Vigneti:** zona collinare a 500-850 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa; forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**Resa:** 80 hl/ettaro

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

**Note sensoriali:** di particolare freschezza, il suo colore è tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata, mentre al palato risulta fresco, vivace e aromatico.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

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

**Acidità totale:** 6,1 g/l

**Cont. alcolico:** 12,8 % Vol.

**Invecchiamento:** 2-4 anni

**Bottiglie da:** 0,75 l

