

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.



MAGLEN Pinot Nero Riserva

Denominazione: Alto Adige DOC

Annata: 2016

Descrizione dell'annata: Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha prodotto uve eccezionalmente sane, dalla maturazione fisiologica ottimale. I vini bianchi risultano equilibrati, succosi e freschi, ricchi di struttura, dai profumi complessi, di grande finezza. I rossi sono armoniosamente fruttati, dai tannini maturi, eccezionalmente potenti, di grande profondità e struttura.

Uve: Pinot Nero

Resa: 45 hl/ha

VIGNETI:

Altitudine: 400 – 600 m

Terreno: argilla sabbiosa

Età delle viti: 15 – 25 anni

Esposizione collina: Ovest 80 %, Sud-Ovest 20 %

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: inizio – metà ottobre

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata (28° C), in grandi tini di rovere con sistema di regolazione sommersione cappello di vinacce, che consente di preservarne al massimo gli aromi e di ottenere un colore più intenso.

Affinamento/Maturazione: in barriques per 12 mesi, segue successiva maturazione per circa 6 mesi in botti grandi di rovere. Dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 ulteriori mesi minimi.

NOTE SENSORIALI:

Colore: rubino con sfumature granate

Profumi: ciliegia, marasca, frutti di bosco, arance, spezie,

Sapore: fruttato e fresco, dal gusto delicato ed elegante, persistente, con una buona struttura tannica fruttata.

Abbinamento: Maglen è versatile e accompagna piatti strutturati intensi di gusto, come ravioli ripieni al formaggio di pecora o primi di pasta fresca al ragù. Ideale per secondi leggeri di carne come arrostiti. Impressionante con coniglio selvatico o selvaggina da piuma. Servito fresco è eccellente per affiancare piatti di pesce ed è ottimo con i formaggi più piccanti.

Bottiglie prodotte: ca. 10.000, 150 Magnum e qualche altro formato grande

Come servirlo: 16-18° C

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Cont. Alcolico: 14 % Vol.

Invecchiamento: 6-10 anni

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