

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.



GLAREA Chardonnay

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2021

descrizione dell'annata: un lungo inverno ha posticipato il risveglio della vite agli inizi di aprile. Un abbassamento delle temperature dopo il germogliamento ha a sua volta ritardato la fioritura. In seguito, il meteo è rimasto capriccioso con un giugno caldo e un mese di luglio umido che ha posto le basi ideali per l'avvio della maturazione. Agosto ha mostrato il suo lato migliore con settimane soleggiate e temperature notturne eccezionalmente basse. Nonostante qualche breve rovescio a fine settembre/inizio ottobre, la vendemmia, iniziata con un ritardo di ca. dieci giorni rispetto al solito e caratterizzata da volumi nettamente inferiori alla media, è stata segnata da numerose giornate calde e notti sempre più fredde. I vini bianchi dell'annata 2021 fanno prova di profondità e conquistano il palato con una marcata freschezza e aromi fruttati particolarmente delicati, mentre i rossi corposi vantano una struttura tannica matura e fresche note fruttate.

uve: Chardonnay

vigneti: i vigneti si trovano sul conoide alluvionale formato dal rio Höllenbach, in un terreno ricco di ghiaia calcarea posto sulle prime pendici delle vette più alte della Mendola, tra cui il Roen (a 2116 m). I venti freddi che dalla valle Höllental soffiano verso il fondo della valle dell'Adige, grazie al loro peso, si accumulano proprio in questi vigneti. La posizione in quota collinare bassa (tra i 220 e i 280 m s.l.m.) e la prossimità del fondovalle, quindi, creano un microclima per cui i vigneti Glarea sono molto caldi durante il giorno e soggetti all'accumulo di aria fredda la notte, specialmente nelle ore più tarde e di prima mattina, beneficiando così di straordinari sbalzi di temperatura. Il nome Glarea deriva dal retoromanzo e significa ghiaia, chiaro riferimento alla particolare conformazione del terreno da cui nasce questo vino.

resa: 55 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta rigorosamente a mano, posta in piccoli contenitori per mantenerla integra e immediatamente sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene in legno a temperatura controllata (19° C), con parziale fermentazione malolattica. La successiva maturazione prosegue in barrique, tonneaux e botte da 12 hl.

note sensoriali: colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli; al naso, Glarea ricorda la frutta matura di banana, albicocca secca e ananas. Al palato è fresco, succoso, di una certa pienezza e una mineralità molto decisa. La freschezza termina in un finale lungo e armonico.

abbinamento: molto versatile, ottimo con primi piatti gustosi, dal minestrone di verdure agli spaghetti alle vongole; eccezionale per accompagnare piatti di pesce saporiti o carni bianche dai sapori delicati; squisito anche con la pizza, da provare quella con la mozzarella bufala.

temperatura di servizio: 9-11° C

zuccheri residui: <1,0 g/l

acidità totale: 5,9 g/l

titolo alcolometrico: 13,5 %

potenziale di invecchiamento: 7 - 10 anni

formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l