

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.



## NUSSBAUMER Gewürztraminer

**Denominazione:** Alto Adige DOC

**Annata:** 2015

**Descrizione annata:** una primavera anticipata dalle temperature molto miti, ha dato inizio alla fase vegetativa con notevole anticipo. Mesi estivi caratterizzati da giorni molto soleggiati e secchi alternati a notti piuttosto fresche; le forti escursioni termiche hanno salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco inoltre, ha rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi ottenuti sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi. I vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.

**Vitigno:** Gewürztraminer

**Resa:** 45 hl/ha

### VIGNETI:

**Altitudine:** 350 – 550 m

**Terreno:** ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido.

**Età delle viti:** 10 – 40 anni

**Esposizione collina:** Sud-Est 70 %, Sud 30 %

**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:** fine settembre – fine ottobre

**Vinificazione:** L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18°C) in piccoli contenitori d'acciaio con sfiocatura del mosto per sedimentazione naturale.

**Affinamento/Maturazione:** In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti fino alla fine di agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 4 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 15 mesi.

### NOTE SENSORIALI:

**Colore:** giallo paglierino carico, riflessi dorati.

**Profumi:** un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano.

**Sapori:** corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.

**Abbinamento:** si accompagna magistralmente a interpretazioni culinarie affascinanti. Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno; ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado, arance, albicocche, confetture ed erbe fresche quali dragoncello, rosmarino, aneto, timo, alloro, cerfoglio, mentuccia o citronella, che si prestano a un interessante connubio di contrasti nei sapori e negli aromi. Altri spunti e suggerimenti su [www.CantinaTramin/note\\_golose](http://www.CantinaTramin/note_golose)

**Bottiglie prodotte:** ca. 55.000, 700 Magnum e qualche altro formato grande

**Temperatura di servizio:** 12-14° C

**Zuccheri residui:** 8,1 g/l

**Acidità totale:** 5,1 g/l

**Cont. alcolico:** 14,9 % vol.

**Invecchiamento:** 7 – 15 anni

**Formati bottiglie:** 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l

*Gli unici Gewürztraminer in grado di competere e tenere testa agli alsaziani sono quelli dell'Alto Adige e, tra questi, il Nussbaumer è il migliore" Jan D'Agata, Decanter, gennaio 2015*