CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

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.

URBAN Lagrein Riserva

denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2019

descrizione annata: L'inverno è finito con cospicue nevicate in montagna. Temperature più miti del solito a marzo e aprile e terreni ben nutriti hanno portato a una germogliazione poco uniforme e prematura. Maggio è stato caratterizzato da temperature più basse che hanno ritardato la fioritura. Il caldo e umido di giugno hanno incrementato il rischio di malattie fungine, contenuto grazie a un attento lavoro manuale in vigna. I restanti mesi estivi sono stati caratterizzati da un periodo di siccità, interrotto solo da alcuni forti temporali. Due ondate di caldo non hanno praticamente avuto risvolti negativi. Da metà agosto, le temperature si sono nettamente abbassate. Durante tutto il periodo della vendemmia si è registrata una forte escursione termica. La vendemmia è cominciata con un ritardo di due settimane rispetto all'anno precedente. I vini bianchi dell'annata 2019 vantano un'impressionante freschezza, mentre i Gewürztraminer sono particolarmente eleganti. I vini rossi invece presentano note decisamente fruttate e una vivace struttura tannica.

vitigno: Lagrein

resa: 50 hl/ettaro

VIGNETI:

altitudine: 230 – 300 m
terreno: ghiaia calcarea e porfido, sabbia con parti di argilla
età delle viti: 20 – oltre 100 anni
esposizione: ovest 50 %, sud-ovest 40 %, sud 10 %
clima: forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

vendemmia: inizio – metà ottobre

vinificazione: L'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per manterla integra. Le uve vengono poi diraspate e fermentate a temperatura controllata (28°) in fusti di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

affinamento/maturazione: in barriques per 12 mesi, segue successiva maturazione per circa 6 mesi in contenitore di cemento; dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 ulteriori mesi minimi.

NOTE SENSORIALI:

colore: rosso rubino, dalle intense tonalità violacee
profumi: delicato, dalle note floreali intense di violetta, sentori fruttati di mirtillo e ribes nero
sapori: gusto deciso, con una tipica marcata presenza di tannini, molto ben gestiti; nel finale, prevalgono deliziosi frutti di bosco con qualche tocco di cacao amaro

abbinamento: ottimo con le minestre saporite e sostanziose, con i formaggi a pasta dura, con le uova; eccellente se abbinato alle pizze farcite o ai piatti di selvaggina; spettacolare con le carni cotte all'inglese, quali roast beef o filetto.

bottiglie prodotte: ca. 20.000, 200 magnum e qualche altro formato grande

temperatura di servizio: 18-20° C

zuccheri residui: 0, g/l

acidità totale: g/l

titolo alcolometrico: 13,5 % Vol.

potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

formati disponibili: 0,75l - 1,5 l – 3l – 5l

Note: la varietà *Lagrein* è il più antico vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige