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.

UNTEREBNER Pinot Grigio

denominazione: Alto Adige DOC

annata: 2020

descrizione dell'annata: Dopo un inverno secco e un mese di marzo inizialmente freddo, temperature primaverili superiori alla media hanno favorito un germogliamento precoce e una fioritura anzitempo. Da metà maggio a inizio giugno il tempo era prevalentemente piovoso e umido. Nella fase successiva di maturazione le precipitazioni erano nella norma, con pochi picchi di calore con concomitanti periodi di siccità brevi. Durante tutta l'estate le notti erano caratterizzate da una piacevole frescura. La vendemmia è iniziata agli inizi di settembre e fino a metà ottobre è stata interrotta ripetutamente da singole giornate di pioggia, per fortuna alternate a periodi prolungati di sole. I vini bianchi sono freschi, con un profilo olfattivo intenso. I vini rossi, di grande finezza ed eleganza, indicano un grande potenziale di invecchiamento.

uve: Pinot Grigio

resa: 50 hl/ha

VIGNETI:
altitudine: 400 – 600 m
terreno: ghiaia calcarea e argilla, in parte con sottofondo di roccia di porfido
età delle viti: 10 – 30 anni
esposizione collina: Sud-Est 85 %, Sud 15 %
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: metà settembre

vinificazione: L'uva è raccolta in a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Fermentazione lenta a temperatura controllata (18-20°C) in botti di legno e parzialmente in Tonneaux, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Sfecciatura del mosto per sedimentazione naturale.

affinamento/maturazione: affinamento in botti grandi di legno (30-40 hl) e in piccola parte in Tonneaux, sempre a contatto con i lieviti fino a fine agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 3 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

NOTE SENSORIALI:
colore: giallo dorato
profumi: fini, fresche ed eleganti note di pera e fieno, pane tostato con burro spalmato, note speziate di tabacco, vaniglia e incenso
sapori: pieno e ricco, morbido e denso dalla tipica freschezza alpina, buona succosità, mineralità, finale persistente e di grande carattere

abbinamento: ottimo con primi piatti leggeri, con piatti di pesce e con carni bianche leggermente speziate; perfetto con tutti i cibi affumicati di pesce e di carne e verdure grigliate

bottiglie prodotte: ca. 20.000 e alcune bottiglie da 3 l e 5 l

temperatura di servizio: 12-14° C
zuccheri residui: 1,2 g/l
acidità totale: 5,8 g/l
gradazione alcolica: 14 %
potenziale di invecchiamento: 7 - 10 anni
formati disponibili: 0,75 l / 3 l /5l

Unterebner va ben oltre il livello di altri ottimi Pinot Grigio prodotti in Italia. È un vino sorprendente per la sua complessità, ancor maggiore rispetto a quella che ci si potrebbe mai aspettare! ***eRobertParker, marzo 2015***

Selezione