

Cantina Tramin (Alto Adige)

Het was het jaar 1889 waarin Christian Schrott, een priester uit Parijs, besloot een coöperatief van wijnmakers in Tramin (Termeno) op te richten. Meer dan 100 jaar later is het Tramin coöperatief uitgegroeid tot een bedrijf dat de inspanningen van ongeveer 290 gepassioneerde en toegewijde wijnboeren over een oppervlakte van 230 hectare coördineert. De inspanningen van dit bedrijf en die van de bijzonder begaafde wijnmaker Willi Stürz zijn ook in de wijnwereld buiten Italië niet lang onopgemerkt gebleven. Hun wijnen staan zowel nationaal als internationaal bekend om hun consistent hoge kwaliteit.



De wijngaarden van Cantina Tramin groeien op de flanken van het Mendola gebergte. Dat maakt de wijnbouw moeilijk en kostbaar, maar de gevarieerde bodem en het microklimaat zijn de ideale combinatie voor het verbouwen van prachtige en complexe terroirwijnen. Overdag koesteren de wijngaarden zich in de warme zon en worden ze geventileerd door wind die van het Gardameer afkomt. Hierdoor ontwikkelen de druiven volheid, aroma en rijpheid. De koude nachtelijke berglucht maakt dat de druiven hun frisheid en mineraliteit vasthouden.

Cantina Tramin – Pinot Grigio A.A. DOC



Type: Pinot Grigio Alto Adige DOC

Druiven: 100% Pinot Grigio

Productiezone: Montagna, Egna en Tramin

Bodem: Kalkhoudende kleigrond en kiezel

Ligging: Heuvelachtig, tussen 250 en 500 meter

Vinificatie:

De druiven worden eind september handmatig geoogst en meteen zacht geperst. Fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 19°, zonder malolactische vergisting.

Rijping: Roestvrijstalen tanks.

Wijnbeschrijving:

Mooie strogele kleur. De wijn heeft delicate en fijne aroma's, waarin vooral tonen van noten en honing herkenbaar aanwezig zijn. In de mond is de wijn lekker sappig, met een volle en rijke smaak en een mooie, harmonieuze afdronk.

Pairing:

Zeer breed inzetbare wijn in de keuken. Hij is heerlijk als aperitief en past prima bij gerechten met paddestoelen. Ook gerechten met vis of zeevruchten zijn een mooie match.

Serveertemperatuur: 8 – 10 graden Celsius

Alcoholpercentage: 13,3%

Bewaarpotentieel: 3 tot 4 jaar