

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 international 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 – Chardonnay A.A. DOC



Type: Chardonnay Alto Adige DOC

Druiven: 100% Chardonnay

Productiezone: Ora, Egni en Tramin

Bodem: Kalkhoudende kleigrond en grind

Ligging: Heuvelachtig, tussen 240 en 500 meter

Vinificatie:

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

Rijping: Roestvrijstalen tanks.

Wijnbeschrijving:

Mooie strogele kleur, met ietwat groenige reflecties. De wijn heeft delicate, fruitige aroma's waarin hint van ananas, peer, citrus, vanille en een botertje te herkennen. Het mondgevoel is lekker fris en levendig, met in de eerste aanzet veel fruit en daarna een mooie droge afdronk.

Pairing:

heerlijk als aperitief en past prima bij lichte appetizers en voorgerechten met vis en gevogelte.

Serveertemperatuur: 10-12 graden Celsius

Alcoholpercentage: 13,4%

Bewaarpotentieel: 2 tot 4 jaar