

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: 2017

Descrizione annata: Un aprile decisamente mite fatto partire in anticipo la germogliazione. A maggio, condizioni climatiche favorevoli hanno accelerato ulteriormente lo sviluppo della vegetazione. Poi però un periodo secco a giugno ha rallentato la crescita dei getti provocando uno sviluppo dei grappoli inferiore alla media. A un mese di luglio umido è seguito un agosto caldo con molte ore di sole. Nei primi giorni di settembre, all'inizio della vendemmia, si sono registrati numerosi giorni di pioggia. Successivamente, nel corso dell'autunno, il clima era asciutto con una notevole escursione termica. Gli acini, dopo aver goduto di una lunga fase di vegetazione, si presentavano in buone condizioni di salute con dimensioni più contenute rispetto alle annate precedenti. I vini bianchi di questa annata sono ben equilibrati e piacevolmente fruttati, con un'acidità fine e una succosa freschezza, mentre i vini rossi sono caratterizzati da un'invitante eleganza e gradevole struttura tannica.

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 tutta 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 con le verdure grigliate.

Bottiglie prodotte: ca. 29.000, 100 Magnum e alcuni altri grandi formati

Temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 2,2 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Cont. alcolico: 14,3 % Vol.

Invecchiamento: 7 - 10 anni

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

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**