

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.



## TROY Chardonnay Riserva

**Denominazione:** Alto Adige DOC

**Annata:** 2015

**Descrizione annata:** A seguito di un inizio anticipato della primavera in concomitanza con temperature molto miti, la fase vegetativa è partita con notevole anticipo. I mesi estivi erano caratterizzati da giornate molto soleggiate e secche, alternate a notti piuttosto fresche; la forte escursione termica ha salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco ha poi rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi di questa annata sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi, mentre i vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.

**Vitigno:** Chardonnay

**Resa:** 38 hl/ha

**VIGNETI:** due vigneti selezionati a Sella

**altitudine:** 500 – 550 m

**terreno:** ghiaia calcarea mista ad argilla

**età delle viti:** in media 25 anni, su guyot e pergola semplice aperta

**esposizione:** sud-est

**clima:** forte escursione termica dovuta a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**Epoca vendemmia:** inizio ottobre

**Vinificazione, affinamento/maturazione:** la vendemmia viene fatta a mano e con molta cautela, controllando ogni singolo acino. L'uva arriva in cantina in piccoli contenitori e viene delicatamente pressata con i raspi. Sia la fermentazione alcolica che la fermentazione malolattica avviene in barrique. Dopo undici mesi sui lieviti in barrique, il vino è travaso in contenitori di acciaio per un'ulteriore maturazione sui lieviti di 22 mesi. La chiarificazione del mosto avviene tramite precipitazione spontanea, al seguito della quale il vino matura per ulteriori quattro mesi in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI:

**colore:** giallo oro intenso

**profumi:** delicati sentori floreali e agrumati, frutti tropicali, camomilla e menta con un tocco di mandorla e nocciola tostata

**sapori:** con molta eleganza Troy fa bella mostra del suo carattere tipicamente alpino; note di frutta tropicale matura quale mango, banana e melone galia sono impreziosite da un accenno di nocciola e sostenute da un'incredibile freschezza e mineralità salina; il finale è lungo e succoso su toni minerali.

**Abbinamento:** ottimo con carpaccio di pesce, gamberetti, polpa di gambero, salmone marinato o capesante; ideale per accompagnare primi piatti di tutti i tipi: dal risotto al limone a pietanze saporite quali piatti di tagliolini al tartufo; eccezionale con le prelibatezze della cucina alpina, come canederli ai funghi, salmerino di fontana al forno, tartara di vitello o formaggi di capra.

**bottiglie prodotte:** 3100 e qualche Magnum

**temperatura di servizio:** 12-14° C

**zuccheri residui:** 3,1 g/l

**acidità totale:** 6,1 g/l

**cont. alcolico:** 13,9 % Vol.

**invecchiamento:** oltre 20 anni

**bottiglie da:** 0,75 / 1,5 l