



## Hexenbichler

ROU758

### Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées.

C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature.

Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tramin
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	Schiava
<b>Appellation</b>	Alto Adige DOC	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	14-16° C		

### Description

**Oeil** Robe d'un rouge rubis pâle

**Nez** Le nez est fruité, avec des notes de petits fruits rouges et des notes d'amande.

**Bouche** En bouche, il révèle une grande buvabilité, un corps léger, une bonne acidité et beaucoup de saveur dans sa finale de longueur moyenne.

**Accord mets/vin** Nous vous recommandons d'accompagner ce vin avec des apéritifs et des spécialités régionales tyroliennes, du bacon et du jambon, en plus des viandes blanches et des fromages doux.

**Commentaires** Vignobles : Les raisins proviennent de la « colline des sorcières » (« Hexenbichler » en allemand), une sous-zone du côté sud de Tramin, où le Schiava est la variété dominante, avec une petite quantité de Lagrein. Les sols sont composés d'argiles calcaires et de galets.

Rendement : 80 hl/hectare

Vinification : Les raisins ont été récoltés dans de petites cuves, égrappés et fermentés à température contrôlée. Après fermentation malolactique en cuves d'acier, Hexenbichler vieillit d'abord en cuves béton puis en grands fûts de chêne.

Sucre résiduel: 0.5 g/l

**En une ligne**

Vin rouge de soif par excellence