



T Cuvée Bianco

ROU760

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

94 points - James Suckling (mill. 2024)

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tramin
Région viticole	Alto Adige	Cépage(s)	chardonnay, pinot bianco, sauvignon blanc
Appellation	Vigneti delle Dolomiti IGT	Conservation	3 ans
Service	8° C		

Description

Oeil Robe jaune clair

Nez Très aromatique sur des notes de pomme-poire, fleurs blanches, agrumes et melon de miel.

Bouche La première impression en est une de fraîcheur suivi d'une explosion de fruits. La bouche qui est très aromatique et bien équilibré par une acidité bienvenue. Finale légèrement saline.

Accord mets/vin Parfait pour les Antipasti, le poke bowl de saumon, tartare de thon, pizza blanche, calmar frit, pieuvre braisée, poisson grillé, cari de légumes et tofu, poulet simple.

Commentaires Vignes situées à une altitude allant de 250m à 550m sur un sol calcaire et graveleux. Les grands écarts de température entre le jour et la nuit donnent des vins complexes et très aromatiques. Fermentation en cuve inox et pas de fermentation malolactique.

Sucre résiduel: moins de 2 g/l

En une ligne Blanc de haute altitude aux arômes purs de fruits et franchement rafraîchissant.