



## Chardonnay Glarea

ROU774

### 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

92 points - James Suckling (mill. 2023)

92 points - James Suckling (mill. 2022)

91 points - James Suckling (mill. 2021)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tramin
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	chardonnay
<b>Appellation</b>	Südtirol/Alto Adige DOC	<b>Conservation</b>	7-10 ans
<b>Service</b>	9° à 11° C		

### Description

**Oeil** Robe jaune paille aux reflets verts

**Nez** La banane mûre, l'abricot et l'ananas dominant au nez.

**Bouche** Ce chardonnay a un goût frais et juteux et se caractérise par la plénitude et une minéralité distinctive.

**Accord mets/vin** Soupe minestrone, spaghetti aux palourdes, plats de poisson, viande blanche, pizza a la mozzarella di bufala

**Commentaires** Sucre résiduel: moins d' 1 g/l  
Les raisins sont récoltés à la main dans de petits bacs et pressés doucement immédiatement après la récolte. Le vin fermente en fûts de chêne à température contrôlée (19°C), suivi d'une fermentation malolactique partielle. L'élevage se fait également en fûts de chêne (barriques, tonneaux et barriques de 12 hl).

### En une ligne