



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)

Pays	Italie	Producteur	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Südtirol/Alto Adige DOC	Conservation	7-10 ans
Service	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