CANTINA

TRAMIN

KELLEREI

il profumo, preludio divino

Il profumo infrange le apparenze percepite dagli occhi.
Rivelando il non visto e l'inaudito ci rinvia alle verità più intime,
e alla fine ci conduce sempre all'essenza dell'esperienza.

Condillac, "Trattato delle sensazioni"



I vigneti

- 260 ettari su colline da 200 a 850 metri con diverse zone microclimatiche nascono vini di carattere
- 310 proprietari lavorano con grande sensibilità verso il territorio, vengono premiati per produrre massima qualità
- Notevoli sbalzi di temperatura fra giorno e notte conformano i profumi e mantengono la freschezza


Unterebner
Terminum
Stoan
Nussbaumer

Cantina più **premiata** d'Italia per il vitigno **Gewürztraminer:**

- Nussbaumer Gewürztraminer
  15 volte Tre bicchieri dal Gambero Rosso
  94 Punti da Wine Spectator

- Terminum Gewürztraminer
  5 volte Tre bicchieri dal Gambero Rosso
  96 Punti da Robert Parker

Gazzetta dello Sport, Settembre 2015, Luca Gardini:

…Gewürztraminer, c'è un produttore che ne ha fatto missione....

…offre una chicca come il Terminum.... è davvero uno dei migliori vini dolci italiani...

ENOGEA (agosto-settembre 2012)

È una di quelle bottiglie che bisognerebbe ibernare e poi riproporre ad ogni nuova generazione e ad ogni nuovo corso da sommelier per far capire che cosa è il Gewürztraminer.

Decanter, January 2015

The only Gewürztraminers that can compete with Alsace's are those from Alto Adige, and of these, Nussbaumer is the best

James Suckling, July, 2014

TRAMIN Unterebner Pinot Grigio Alto Adige 2013 – 93 points

…Goes on for minutes. One of the best pinot grigio's in Italy."

Le selezioni - *Bianchi*



STOAN
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l

UNTEREBNER Pinot Grigio
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l

NUSSBAUMER
Gewürztraminer
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l

Le selezioni - *Rossi*



FREISINGER Schiava
0,75 l / 1,5 l

MAGLEN Pinot Nero
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l

URBAN Lagrein
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l

LOAM
0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l

Le selezioni - *Dolci*



TERMINUM
Gewürztraminer
Vendemmia Tardiva
0,375 l



ROEN
Gewürztraminer
Vendemmia Tardiva
0,375 l

I classici

Bianchi



Pinot Bianco
0,75 l



MORIZ Pinot Bianco
0,75 l / 1,50 l



Chardonnay
0,75 l / 0,375 l



Pinot Grigio
0,75 l



Müller Thurgau
0,75 l



Sauvignon
0,75 l



PEPI Sauvignon
0,75 l / 1,50 l



Gewürztraminer
0,75 l / 0,375 l
0,75 l con tappo a vite *Stelvin*



SELIDA Gewürztraminer
0,75 l / 1,50 l



Moscato Giallo
0,75 l

I classici

Rossi



Lagrein Rosé
0,75 l



Lago di Caldaro
0,75 l



St. Magdalener
0,75 l



HEXENBICHLER Schiava
0,75 l



Pinot Nero
0,75 l / 0,375 l



Merlot
0,75 l



Lagrein
0,75 l / 0,375 l



Cabernet Sauvignon
0,75 l



RUNGG
Merlot Cabernet
0,75 l / 1,50 l



VOLENTIN
Moscato Rosa
0,375 l

Linea „T“



T BIANCO
0,75 l

T ROSÈ
0,75 l

T ROSSO
0,75 l



STOAN

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Chardonnay ca. 65%, Sauvignon ca. 20%, Pinot Bianco ca. 10%, Gewürztraminer ca. 5%
Lo Stoan è firmato dal talento e dalla creatività dell'enologo nel combinare le nostre uve bianche più importanti, interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

Vigneti: I vigneti, coltivati su un terreno roccioso, calcareo e ricco di minerali, si estendono sopra la località di Termeno ad un'alitudine di circa 400-550 m s.l.m. L'"Ora", il vento che risale dal Lago di Garda durante l'intero periodo vegetativo, si fa sentire nelle prime ore del pomeriggio, assicurando un'ottima ventilazione dei vigneti.

Resa: 50 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva viene sottoposta a una pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20° C) e la fermentazione malolattica avviene in grandi botti di legno, affina con contatto con i lieviti fini per ca. 11 mesi in grandi botti di rovere e poi in bottiglia per almento 4 mesi.

Note sensoriali: Il nome STOAN, pronuncia della parola tedesca "Stein" che significa pietra, sottolinea la conformazione rocciosa del terreno di coltura. Il vino esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di pesca e sambuco seguite da piacevoli aromi di ananas, banana, pera, e piacevoli accenni di foglia di pomodoro e peperone verde. In bocca, si presenta fresco e leggermente morbido con un grande equilibrio, sapori intensi e molto piacevoli.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e primi piatti, pesce, frutti di mare oppure con carni bianche delicatamente saporite.

Invecchiamento: 7-10 anni

Come servirlo: 12-14° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



UNTEREBNER Pinot Grigio

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot Grigio

Vigneti: Il nome di questo vino deriva dallo storico maso vitivinicolo Unterebner. I vigneti si estendono a un'altitudine di ca. 450 m s.l.m. L'"Ora", il vento che risale dal Lago di Garda durante l'intero periodo vegetativo, si fa sentire nelle prime ore del pomeriggio, assicurando un'ottima ventilazione del vigneto. Il terreno calcareo è di conformazione ghiaiosa e argillosa.

Resa: 50 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva intera viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20° C) avviene in grandi botti di legno. Elevazione e invecchiamento avvengono per l'75% in botti grandi di legno e il rimanente 25% in tonneaux di rovere francese, sempre a contatto con i lieviti fini per 11 mesi e poi in bottiglia per almeno 4 mesi.

Note sensoriali: L'UNTEREBNER, il nostro miglior Pinot Grigio, si presenta con un colore paglierino carico e un olfatto dominato da sensazioni speziate. In bocca, sprigiona una nota minerale accompagnata da una grassezza notevole. Il finale è avvolgente e lungo.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e primi piatti, pesce, frutti di mare oppure con carni bianche delicatamente saporite.

Invecchiamento: 8-12 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l



NUSSBAUMER Gewürztraminer

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Gewürztraminer

Vigneti: Il maso Nussbaumer sorge nella località di Sella, una piccola frazione sita sopra Termeno. I vigneti si estendono a un'altitudine compresa fra i 350 m e i 550 m s.l.m., ai piedi della catena montuosa che circonda il Roen. L'"Ora", il vento che risale dal Lago di Garda durante l'intero periodo vegetativo, si fa sentire nelle prime ore del pomeriggio, assicurando un'ottima ventilazione dei vigneti. Il terreno è di conformazione ghiaiosa e argillosa, con uno strato calcareo da 20 a 100 cm e un sottosuolo porfirico.

Resa: 45 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve raccolte in piccoli recipienti vengono pigiate e brevemente macerate nel mosto per catturarne maggiormente le tipiche note aromatiche. Dopo la pressatura, il mosto viene lasciato fermentare a temperatura controllata (18-20° C) a contatto con i lieviti fini in piccoli autoclavi d'acciaio inossidabili per ca. 11 mesi, affinano poi altri 4 mesi min. in bottiglia.

Note sensoriali: Il Nussbaumer ha un'antica tradizione di oltre 700 anni nella coltivazione della vigna ed è uno dei più antichi masi di Termeno. La nostra selezione Nussbaumer racchiude in sé tutte le caratteristiche di questa varietà: con un intenso e luminoso colore giallo-paglierino, questo vino sprigiona, infatti, note fragranti che sanno di petali di rosa, cannella, frutti tropicali maturi e garofani. Aromi gradevoli e note decisamente speziate.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e ideale con i crostacei; sorprendente con la cucina asiatica speziata. Straordinario da solo, come vino da meditazione, per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

Invecchiamento: oltre 10 anni

Come servirlo: 12-14° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



FREISINGER Schiava

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Schiava

Vigneti: Le uve provengono dal versante sud di Termeno, dove i vigneti si estendono all'interno del maso "Freisinger" (315 m s.l.m.). Situato su un leggero pendio, questo maso vanta le condizioni ottimali per la produzione dell'uva Schiava dell'Alto Adige. I terreni calcarei sono di conformazione argillosa e ghiaiosa.

Resa: 70 hl/ettaro

Microzona: Ronchi a Termeno

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate in contenitori d'acciaio. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio inox, il vino invecchia in botti di rovere prima di essere imbottigliato.

Note sensoriali: Il FREISINGER, la nostra migliore Schiava, trova la sua particolarità nella struttura tannica leggera con un colore scarico ma luminoso, nella gradevolezza del gusto fruttato e fresco.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese quali speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.

Invecchiamento: 4-8 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



MAGLEN Pinot Nero

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot Nero

Vigneti: Tutte le uve impiegate per la produzione del Pinot Nero provengono dalla zona di Glen e Mazzon a un'alitudine di ca. 450 m s.l.m. La zona di provenienza è contraddistinta da terreni argillosi e sabbiosi.

Resa: 40 hl/ettaro

Microzona: Mazzon e Glen

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24° C) in grandi tini di rovere. Dopo l'invecchiamento in barrique francesi per 14 mesi, il vino viene conservato in bottiglia per ca. un anno prima di essere destinato al commercio.

Note sensoriali: Il Pinot Nero, originario dalla Borgogna, ha trovato da più di 100 anni una sua seconda patria nella nostra Provincia. Le zone di produzione migliori per il Pinot Nero si trovano tra Mazzon e Montagna. Il MAGLEN, il nostro miglior Pinot Nero, si presenta di color rubino con lievi sfumature granate, ha il profumo di spezie, ciliegia e marasca, gusto delicato, pulito, persistente ed elegante, di buona struttura tannica fruttata.

Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 6-10 anni

Come servirlo: 16-18° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



URBAN Lagrein

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Lagrein

Vigneti: Tutte le uve impiegate per la produzione del Lagrein provengono dalle zone di Egna e Ora. La maggioranza delle vigne vanta oltre 100 anni di storia. Contraddistinta dalla presenza di terreni caldi, ma anche dall'alternarsi di nottate fresche, la zona assicura la produzione di viti dall'eccellente equilibrio acido-saccarino.

Resa: 50 hl/ettaro

Microzona: Villa/Egna, Ora

Vinificazione: Diraspate con cura, le uve vengono lasciate ammostare a temperatura controllata in fusti di rovere. Il vino viene, quindi, sottoposto a malolattica e a un primo invecchiamento in piccole botti francesi di rovere (barrique) per poi passare a una successiva conservazione in grandi botti di rovere. Imbottigliato dopo 14 mesi, viene conservato in bottiglia per un altro anno prima di essere destinato al commercio.

Note sensoriali: L'URBAN, il nostro miglior Lagrein dalle cupe tonalità violacee, si caratterizza per un bouquet dall'aroma intenso di frutti di bosco. Corposo e robusto al palato, presenta una marcata veste tannica che ne accompagna il lungo retrogusto.

Abbinamento: Eccellente accompagnamento per piatti di selvaggina, formaggi, minestre saporite o pizze cotte nel forno a legna.

Invecchiamento: oltre 10 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



LOAM

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Cabernet Sauvignon ca. 50%, Cabernet Franc ca. 20%, Merlot ca. 30%.
Il Loam è firmato dal talento e dalla creatività dell'enologo nel combinare nostre uve rosse più importanti, interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

Vigneti: I vigneti, coltivati su un terreno calcareo-argilloso, si trovano a Ronchi, piccolo centro a sud di Termeno, a un'altitudine di 300-350 m s.l.m. circa. Il grande calore che caratterizza l'area di produzione favorisce notoriamente da secoli l'ottenimento di vini rossi corposi e densi.

Resa: 40 hl/ettaro

Microzona: Ronchi a Termeno

Vinificazione: La macerazione è stata fatta a temperatura controllata (26° C) con continui rimontaggi per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Dopo la fermentazione in tini di rovere, l'invecchiamento è avvenuto in barrique francesi e in grandi botti di rovere.

Note sensoriali: Il nome LOAM, pronuncia della parola tedesca "Lehm" che significa argilla, intende richiamare le caratteristiche argillose tipiche del terreno di coltura. Il vino si presenta di un colore rosso rubino brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole. Al palato il vino è sapido, pieno e generoso.

Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 8-15 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l / 5,0 l



TERMINUM Gewürztraminer Vendemmia Tardiva

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Gewürztraminer

Vigneti: Tutte le uve impiegate nella produzione di questo vino provengono dai vigneti di Sella, località situata sopra l'abitato di Termeno, a un'altitudine compresa fra i 400 e i 500 m s.l.d.m., ai piedi della catena montuosa che circonda il Roen. Il terreno è di conformazione ghiaiosa e argillosa, con uno strato calcareo da 20 a 100 cm e un sottosuolo porfirico. Una particolarità è il vigneto stesso che, pur essendo in collina, non gode del vento del Lago di Garda, perché situato in una piccola conca. Nel caso del Terminum un gran vantaggio, perché solo così la pregiata muffanobile si può evolvere.

Resa: 19 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: La vendemmia è stata eseguita nel periodo fine novembre/metà dicembre. Dopo ca. quindici ore di macerazione, l'uva viene pressata delicatamente a una pressione di 1,8 bar. Fermentazione e maturazione in barrique di rovere francese.

Note sensoriali: Le particolari caratteristiche dell'annata hanno contribuito allo sviluppo della putredine nobile, che permette di creare un grande vino da dessert dai riflessi dorati e profumo intenso, floreale e fruttato, con note di miele e cannella, dal gusto piacevole su un fondo molto morbido e dolce, ma mai stucchevole. Vino di grande struttura con lunga persistenza. Semplicemente unico.

Abbinamento: Il Terminum è un eccellente accompagnatore di dolci, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati e fegato grasso. Straordinario da solo, come vino da meditazione, per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

Invecchiamento: oltre 20 anni

Come servirlo: 12-14° C

Bottiglie da: 0,375 l



ROEN Gewürztraminer Vendemmia Tardiva

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Gewürztraminer 90%, Riesling 10%
Il Roen è firmato dal talento e dalla creatività dell'enologo nel combinare uve diverse, interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

Vigneti: I vigneti, coltivati su un terreno ghiaioso, calcareo e argilloso, si estendono a Sella, frazione di Termeno, a un'altitudine di circa 400-500 m s.l.m. L'area di produzione ricopre i versanti orientali e sud-orientali della catena montuosa del Roen.

Resa: 20 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: Dopo il taglio dei tralci a metà ottobre, l'uva per questo straordinario vino è appassita in vigna fino al periodo di fine novembre, inizio dicembre. Elevazione e maturazione del vino sono avvenute in piccole barrique di legno francese.

Note sensoriali: Questo vino prende il nome del monte Roen, il rilievo piú importante della catena della mendola. Il vino é di un bellissimo giallo dorato intenso, di limpidezza pressoché cristallina e grande consistenza, regala profumi caldi su uno sfondo mielato con intense note di frutta esotica sciroppata, uva passa e albicocche secche, scorze di agrumi canditi, frutta secca, rose appassite, zenzero e vaniglia. Dolce e vellutato in bocca, esplode con vivacità, mantenendo una perfetta eleganza. Una lunga, raffinata speziatura conclude la bellissima esperienza.

Abbinamento: Il ROEN è un eccellente accompagnatore di dolci, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati e fegato grasso. Straordinario da solo, come vino da meditazione, per accompagnare un indimenticabile momento conviviale.

Invecchiamento: oltre 15 anni

Come servirlo: 12-14° C

Bottiglie da: 0,375 l



Pinot Bianco

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot bianco

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 250 a 550 m s.l.m. circa.

Resa: 75 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna e Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve sono state portate in piccoli serbatoi in cantina. La pressatura immediata è stata effettuata in modo soffice, con successiva vinificazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Pinot Bianco appartiene alla famiglia dei Pinot della Borgogna ed è "imparentato" con il Pinot Grigio e con il capostipite della famiglia dei Pinot, il Pinot Nero. Il Pinot Bianco è un vino fresco e fruttato dal sapore secco e pieno. Si presenta con un colore da giallo verdognolo a giallo chiaro e un leggero profumo di mela. Si sente anche un sapore di nocciola e fogliame verde. È un vino con molta armonia tra corpo e acidità.

Abbinamento: Abbinamenti consigliati per il Pinot Bianco sono antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.
Si può consigliare questo vino anche come aperitivo.

Invecchiamento: 3-4 anni

Come servirlo: 8-10° C

Bottiglie da: 0,75 l



MORIZ Pinot Bianco

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot bianco

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Sella, a Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 250 a 550 m s.l.m. circa. Il nome di questo vino deriva dal patrono di Sella, S. Maurizio.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Sella a Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve sono state portate in piccoli serbatoi in cantina. La pressatura immediata è stata effettuata in modo soffice, con successiva vinificazione nei contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Pinot Bianco appartiene alla famiglia dei Pinot della Borgogna ed è "imparentato" con il Pinot Grigio e con il capostipite della famiglia dei Pinot, il Pinot Nero. Il Pinot Bianco è un vino fresco e fruttato dal sapore secco e pieno. Si presenta con un colore da giallo verdognolo a giallo chiaro e un leggero profumo di mela. Si sente anche un sapore di nocciola e fogliame verde. È un vino con molta armonia tra corpo e acidità.

Abbinamento: Abbinamenti consigliati per il Pinot Bianco sono antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche. Si può consigliare questo vino anche come aperitivo.

Invecchiamento: 2-5 anni

Come servirlo: 8-10° C

Bottiglie da: 0,75 l



Chardonnay

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Chardonnay

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 240 a 500 m s.l.m. circa.

Resa: 80 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna e Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione è stata fatta in contenitori d'acciaio, in parte con fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Lo Chardonnay è un vino molto apprezzato e richiesto, di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e secco. Ha un sapore fresco e vivace con note di ananas, banane, mele, pere, agrumi, caramello, vaniglia e burro.

Abbinamento: Vino da abbinare con antipasti, pesce e carni bianche. È consigliabile anche come aperitivo.

Invecchiamento: 3-4 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l



Pinot Grigio

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot Grigio

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Montagna, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 250 a 500 m s.l.m. circa.

Resa: 80 hl/ettaro

Microzona: Montagna, Egna, Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è stata fatta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Pinot Grigio appartiene alla famiglia dei Pinot della Borgogna ed è "imparentato" con il Pinot Bianco e con il capostipite della famiglia dei Pinot, il Pinot Nero. In Francia questo vitigno viene chiamato "Pinot Gris", in Germania "Ruländer", dove ha ricevuto la denominazione del commerciante che lo ha importato. Il Pinot Grigio è un vino bianco pieno e ricco di estratto e si presenta di colore giallo paglierino. Il suo sapore è delicato e gradevolmente morbido. Nei vini a piena maturazione risaltano note di noci e miele.

Abbinamento: Si abbina molo bene a piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Consigliato anche come vino da aperitivo.

Invecchiamento: 3-4 anni

Come servirlo: 8-10° C

Bottiglie da: 0,75 l



Müller Thurgau

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Müller Thurgau

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno, Montagna e Corona, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 500 a 850 m s.l.m. circa.

Resa: 80 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Montagna, Corona

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è stata fatta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Müller Thurgau è un vino bianco gustoso con un colore da giallo verdognolo a giallo chiaro, un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata. Ha un sapore fresco e aromatico.

Abbinamento: Questo vino si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. È adatto anche come aperitivo.

Invecchiamento: 2-4 anni

Come servirlo: 8-10° C

Bottiglie da: 0,75 l



Sauvignon

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Sauvignon

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno e Montagna, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 400 a 500 m s.l.m. circa.

Resa: 70 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Montagna

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è stata fatta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (18° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Sauvignon è un vitigno di origine francese e viene prodotto in tutto il mondo. È un vino bianco raffinato, leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di sambuco e ortica con un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

Abbinamento: Si può consigliare come aperitivo. Si abbina molto bene con asparagi, pesce e carni bianche.

Invecchiamento: 3-5 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l



PEPI Sauvignon

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Sauvignon

Vigneti: Sono situati in due distinte zone collinari, su versanti opposti della vallata. Questi vigneti beneficiano del calore del sole in tempi e modi molto differenti. Sul versante occidentale la luce del sole scalda fin dal primo mattino quando il sole sorge dall'altro versante, mentre sul versante orientale, il culmine della luce solare si mostra dal primo pomeriggio fino al tramonto. Entrambi i vigneti si trovano a un'altezza di oltre 450 metri slm, su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa. Il nome PePi è stato scelto unendo le lettere iniziali dei nomi di queste due microzone classiche del Sauvignon: Penon, a ovest e Pinzon, a est.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Montagna

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione prevede un lungo contatto con i lieviti che si protrae per 8 mesi in grandi botti di rovere, senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Dal caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, il suo profumo è spiccatamente fiorito con iniziali sensazioni di sambuco e ortica che evolvono in leggeri sentori esotici di mango e papaya oltre che di pesca e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

Abbinamento: Ottimo con i primi piatti, con le pietanze a base di pesce o di carni bianche leggermente speziate, è eccellente con i piatti a base di asparagi.

Invecchiamento: 3-5 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l



Gewürztraminer

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Gewürztraminer

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno e Montagna, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 300 a 450 m s.l.m. circa.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Montagna

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è stata fatta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Termeno, culla del Gewürztraminer, domina la scena lungo la riva occidentale dell'Adige e i migliori vigneti consacrati a questo vitigno hanno un colore caratteristico giallo rossastro con sfumature verdi, quando raggiungono la piena maturazione. I più famosi vigneti di Termeno si trovano nelle microzone di Söll (Sella) e Rungg (Ronchi), dove il vino diventa ricco e di tessitura setosa, minerale e strutturato, con un elegante e intenso aroma di Moscato, di petali di rose, spezie e frutti orientali come il litchi. Il Gewürztraminer è diventato uno dei vini più richiesti, prodotti in Alto Adige.

Abbinamento: Questo vino si abbina con antipasti di pesce, pasticci e piatti di carne bianca saporita.

Invecchiamento: 4-6 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l



SELIDA Gewürztraminer

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Gewürztraminer

Vigneti: Selezione di vigneti esposti a sudest su terrazzamenti tra i più ripidi in questo territorio, l'altitudine varia da i 300 a 500 metri slm. Il terreno è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Il termine Selida, ha origine nella lingua locale di un tempo e il suo significato è quello che oggi si definisce "piccolo maso" o piccola realtà agricola. Questo nome è un tributo alla millenaria cultura dei piccoli proprietari agricoli che, ancor oggi, rappresenta uno dei punti di forza di Cantina Tramin.

Resa: 50 hl/ettaro

Microzona: Termeno

Vinificazione: L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto; segue pressatura soffice immediata. La fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (18° C). Affinamento e maturazione per un minimo di 6 mesi in piccoli contenitori d'acciaio.

Note sensoriali: Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.

Abbinamento: Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada o frutti di mare. Magnifico abbinamento con le pietanze speziate della cucina orientale o con creazioni speziate-aromatiche della cucina creativa.

Invecchiamento: Fino a 10 anni

Come servirlo: 8-10° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l



Moscato Giallo amabile

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Moscato Giallo

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno e Egna, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa a un'altitudine da 250 a 550 m s.l.m. circa.

Resa: 70 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Egna

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è stata fatta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il moscato giallo è un vino raffinato e aromatico, di colore giallo paglierino. Al naso si presenta con note di melone, garofano e petali di rosa. Il vino è caratterizzato da un sapore dolce, morbido e molto sapido.

Abbinamento: Questo vino si abbina con krapfen, strudel e torte.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l



Lagrein Rosé

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Lagrein

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa.

Resa: 75 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna, Termeno

Vinificazione: Dopo un breve contatto con le bucce, si passa alla pigiatura soffice. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata (20-22° C) nelle vasche d'acciaio dove è avvenuta in parte la fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Lagrein Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante.

Abbinamento: Si abbina bene ad antipasti sostanziosi, pesce affumicato e carni bianche.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l



Lago di Caldaro

Denominazione: Südtirol – Alto Adige Lago di Caldaro DOC

Varietà: Schiava

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa.

Resa: 85 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Ronchi

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate a temperatura controllata (25 ° C) in contenitori d'acciaio dove è stata eseguita la fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il Lago di Caldaro Scelto è un vino leggero a basso contenuto tannico, con un colore da rubino chiaro a rosso rubino luminoso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

Abbinamento: Questo vino si abbina con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci. È adatto anche da bere fuori pasto.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l



St. Magdalener

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Varietà: Schiava, Lagrein, Pinot Nero

Vigneti: Le uve del nostro St. Magdalener provengono dai pendii di S. Maddalena a Bolzano.

Resa: 80 hl/ettaro

Microzona: Santa Maddalena/Bolzano

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate a temperatura controllata (25° C) in contenitori d'acciaio dove è avvenuta la fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Il St. Magdalener è composto da uve Schiava e una piccola percentuale di Lagrein e Pinot Nero. È un vino con una struttura tannica leggera e un colore rosso rubino chiaro, gradevole nel gusto fruttato e fresco con sapori di mandorla.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese quali, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l



HEXENBICHLER Schiava

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Schiava, piccola parte di Lagrein

Vigneti: Le uve provengono dalla "collina delle streghe" (in tedesco "Hexenbichler"), una microzona sul versante sud di Termeno, dove troviamo soprattutto il vitigno Schiava, in tutte le sue forme, e una piccola parte di Lagrein. I terreni sono calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa.

Resa: 70 hl/ettaro

Microzona: Ronchi a Termeno

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate in contenitori d'acciaio dove è avvenuta la fermentazione malolattica.

Note sensoriali: L'Hexenbichler trova la sua particolarità nella struttura tannica leggera con un colore scarico ma luminoso, nella gradevolezza del gusto fruttato e fresco.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese quali, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.

Invecchiamento: 3-5 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l



Pinot Nero

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Pinot Nero

Vigneti: Tutte le uve impiegate nella produzione del Pinot Nero vengono raccolte nelle zone di Mazzon e Montagna. I vigneti si trovano a ca. 350 - 450 m s.l.m. I terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa delle colline soleggiate donano al vino un gusto unico e particolare.

Resa: 54 hl/ettaro

Microzona: Mazzon, Montagna

Vinificazione: La macerazione è stata fatta a temperatura controllata (26° C) con rimontaggi e sommersioni giornaliere della vinaccia per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Fermentazione e invecchiamento in barrique francesi, grandi botti di rovere e, parzialmente, in tini d'acciaio inox.

Note sensoriali: Il Pinot Nero si presenta di color rubino con lievi sfumature granate, ha il profumo fresco e accattivante dei piccoli frutti di bosco. Al gusto è molto armonico, con una bella struttura tannica fruttata, ricca di gusto e fine al palato. Il Pinot Nero è stato imbottigliato nella tradizionale borgognotta in una veste elegante e raffinata. La chiusura con tappo a vetro rende, inoltre, questo prodotto unico e particolare.

Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 3-6 anni

Come servirlo: 16-18° C

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l



Merlot

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Merlot

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa.

Resa: 70 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna, Termeno

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate a temperatura controllata (28° C) in contenitori d'acciaio. Affinamento in fusti di varia capacità dove è avvenuta in parte la fermentazione malolattica per almeno 6 mesi.

Note sensoriali: Colore rubino intenso, profumo speziato e di frutta rossa, gusto pieno ed avvolgente, con tannini fruttati, vellutati e molo eleganti.

Abbinamento: Il vino si abbina con cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 4-6 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l



Lagrein

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Lagrein

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbiosa.

Resa: 75 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna, Termeno

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in contenitori d'acciaio e cemento dove è stata eseguita la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e anche in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

Note sensoriali: Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige e si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more. Il gusto è pieno, avvolgente di buona struttura.

Abbinamento: Il Lagrein si abbina con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Invecchiamento: 4-8 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l / 0,375 l



Cabernet Sauvignon

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Cabernet Sauvignon

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione ghiaosa.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Egna e Termeno

Vinificazione: Le uve sono state diraspate e fermentate a temperatura controllata (28° C) in contenitori d'acciaio dove è avvenuta in parte la fermentazione malolattica. L'invecchiamento di questo vino avviene in barrique usate.

Note sensoriali: Il Cabernet fa parte dei vini rossi corposi e dal colore rosso carico. Al naso sprigiona profumi di frutta rossa e leggermente speziati. Gusto pieno e avvolgente di buona struttura, con note di ribes nero e peperone verde.

Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 4-8 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l



Merlot Cabernet RUNGG

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Merlot ca. 60%, Cabernet Sauvignon ca. 20%, Cabernet Franc ca. 20%

Vigneti: Le uve di questo vino provengono dalla zona di Rungg (a circa 280 m s.l.m.), situata sul versante sud di Termeno. In tutta la zona del raccolto, i terreni sono calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa.

Resa: 55 hl/ettaro

Microzona: Rungg

Vinificazione: La macerazione è stata fatta a temperatura controllata (26° C) con continui rimontaggi per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Dopo la fermentazione in acciaio inox, l'invecchiamento è avvenuto in barrique francesi e in grandi botti di rovere.

Note sensoriali: Il vino si presenta di un colore rosso rubino brillante, il profumo è molto vinoso, intenso e gradevole. Al palato il vino è sapido, pieno e generoso.

Abbinamento: È sicuramente un ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Invecchiamento: 7-12 anni

Come servirlo: 18-20° C

Bottiglie da: 0,75 l / 1,5 l Magnum



VOLENTIN Moscato Rosa

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Uve: Moscato Rosa

Vigneti: I vigneti del Moscato Rosa si trovano a Ronchi, frazione di Termeno, in collina a un'altitudine di ca. 250 m. s.l.m. I terreni calcarei sono di conformazione argillosa/calcarea.

Resa: 30 hl/ettaro

Microzona: Ronchi a Termeno

Vinificazione: I grappoli raccolti in piccoli contenitori vengono pressati dopo una breve macerazione di 2-3 giorni. Macerazione e vinificazione avvengono esclusivamente in acciaio.

Note sensoriali: Il Volentin è caratterizzato dal colore rosso granato e dal profumo intenso ma delicato, gradevolmente floreale, in cui spicca il timbro della rosa canina. Il sapore è pieno, gradevole, leggermente abboccato.

Abbinamento: Questo vino si abbina molto bene a pasticceria secca, dessert a base di cioccolato, frutta e Strudel.

Invecchiamento: 4-8 anni

Come servirlo: 12-14° C

Bottiglie da: 0,375 l



T BIANCO

Denominazione: IGT Dolomiti

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Vigneti: Questo vino è un prodotto dal concetto innovativo. Il T Bianco è stato creato da vitigni storici come Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling.

Resa: 85 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna, Termeno

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata sottoposta a una pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione è avvenuta in contenitori d'acciaio senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: È un vino fresco e profumato con note di fiori bianchi e mela. In bocca, il T Bianco ha la giusta acidità, è ben equilibrato con una leggera nota aromatica.

Abbinamento: Vino giovanile ideale per aperitivi. Si abbina facilmente a primi leggeri come piatti di pasta, risotto, verdure e pesce.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 10-12° C

Bottiglie da: 0,75 l



T ROSÉ

Denominazione: IGT Dolomiti

Uve: Merlot, Lagrein, Pinot Nero

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Ora, Egna e Termeno, dove i vigneti si estendono a un'altitudine da 250 fino a 550 m s.l.m. circa.

Resa: 75 hl/ettaro

Microzona: Ora, Egna, Termeno

Vinificazione: Dopo un breve contatto con le bucce, si passa alla pigiatura soffice. Successivamente il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio, dove si procede anche alla sua elevazione.

Note sensoriali: Il T Rosé è un vino delicato e gradevole con un sapore fresco e stimolante. Al naso si sentono profumi di fragole e lamponi.

Abbinamento: Ideale come vino estivo da aperitivo o in abbinamento con antipasti sostanziosi.

Invecchiamento: 2-3 anni

Come servirlo: 14-16° C

Bottiglie da: 0,75 l



T ROSSO

Denominazione: IGT Dolomiti

Uve: Schiava, Pinot Nero, Merlot

Vigneti: Le uve provengono dalle zone di Termeno, Montagna e Egna, dove i vigneti si estendono su terreni calcarei di conformazione argillosa con un sottosuolo ghiaioso a un'altitudine da 250 a 550 m s.l.m. circa.

Resa: 75 hl/ettaro

Microzona: Termeno, Egna, Montagna

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva è stata deraspata e successivamente fermentata a temperatura controllata (26-28° C) in vasche d'acciaio, dove si procede anche alla sua elevazione.

Note sensoriali: Il T Rosso è il risultato che abbina la leggerezza della gioviale Schiava alla piacevolezza del frutto, riscontrata nel Pinot Nero e Merlot. Un connubio perfetto tra storia e tradizione vitivinicola altoatesina, che rende unico questo vino. Nel bicchiere, il T- Rosso si presenta dal colore rubino al granato luminoso, al naso molto fruttato e in bocca incanta per freschezza e morbidezza.

Abbinamento: Un vino elegante che può essere abbinato alla cucina nostrana, come anche a piatti di carni magre o pesce.

Invecchiamento: 2-4 anni

Come servirlo: 16-18° C

Bottiglie da: 0,75 l