

CANTINA TRAMIN, PRESENTA TROY IL NUOVO CHARDONNAY RISERVA 2015 DA VIGNETI IN QUOTA



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Nell'antico idioma locale **Troy** significa "sentiero", nome scelto per evocare un lungo percorso compiuto da **Cantina Tramin**, storica azienda altoatesina con sede a **Termeno** (Bz). Una crescita qualitativa ininterrotta che prosegue da oltre vent'anni, testimoniata dai numerosi premi e riconoscimenti raccolti dai propri vini, nei quali la varietà Chardonnay era impiegata finora come importante componente della prestigiosa cuvée Stoa.

I vigneti si trovano in località Sella, sul versante orientale del massiccio della Mendola. Si collocano tra 500 e 550 metri d'altezza, quindi in posizione più avanzata rispetto a quelli di Gewürztraminer con cui si produce Epokale, il primo vino bianco italiano premiato con 100/100 dalla guida Robert Parker Wine Advocate.

I vigneti hanno un'età media di 25 anni e sono allevati in parte a guyot e in parte attraverso la pergola semplice aperta, con pendenze che vanno anche oltre il 30%. L'esposizione è a sud-est e gode di giornate calde e soleggiate, con forti escursioni termiche notturne e la presenza di correnti fredde provenienti dalle montagne. I terreni sono composti da ghiaia calcarea mista ad argilla.

Per la prima edizione di Troy è stata scelta la vendemmia 2015, annata eccellente per i vini bianchi





dell'Alto Adige. Durante la raccolta le uve sono state attentamente selezionate, con un controllo acino per acino. La fermentazione è avvenuta in barrique, dove il vino ha sostato per undici mesi sui lieviti, compiendo anche la fermentazione malolattica. Troy è stato dunque travasato in contenitori di acciaio per un'ulteriore maturazione sui lieviti di 22 mesi. La chiarificazione è avvenuta quindi per precipitazione spontanea prima dell'imbottigliamento. Ne è risultato un vino dal colore dorato con un'intensità e un'ampiezza di profumi che svelano immediatamente la propria origine montana, con delicati sentori floreali e agrumati, sensazioni di frutti tropicali, come mango,

banana e melone galia, note di camomilla e menta e un tocco di mandorla. In bocca domina la freschezza e una piacevole mineralità salina, con un finale lungo sui toni minerali e sensazioni retroolfattive tropicali e di nocciola tostata.

In tavola si abbina a carpaccio di pesce, salmone marinato o capesante; primi piatti saporiti come un risotto al limone o un tagliolino al tartufo oppure piatti della tradizione alpina, come canederli ai funghi, Salmerino di Fontana al forno, tartara di vitello o formaggi di capra.

La prima annata 2015 è stata prodotta in 90 Magnum e 3120 bottiglie da 0,75, con un prezzo medio in enoteca di circa 65 Euro.

www.cantinatramin.it

(i.c.)