



L'eleganza alpina dell'Alto Adige Pinot Nero Doc 2014 – Cantina Tramin

La Cantina Tramin, con sede a Termeno sulla Strada del Vino (BZ), appartiene a 300 contadini viticoltori che lavorano la terra nelle microzone di Termeno, Ora, Eгна e Montagna. Abbiamo provato il loro Alto Adige Pinot Nero Doc 2014.



La grande casa del Gewürztraminer è un'opera architettonica pervasa dalla luce, con lo sguardo rivolto alla vallata.

Siamo nel cuore della produzione italiana del **Gewürztraminer**, all'ombra del [Parco Naturale del Monte Corno](#). Alle porte meridionali del capoluogo Bolzano. In questa piccola località, **Termeno sulla Strada del vino**, circa 300 viticoltori hanno dato vita ad un sogno compreso ma non coppresso, seppur l'orografia non aiuta, tra microzone vitate di Termeno, Ora, Egna e Montagna su una superficie di circa 250 ettari.

Patria di uno dei grandi bianchi profumati d'Italia, qui però non si disdegna di coccolare il principe dei vitigni a bacca nero (**Pinot Nero**). Uva riservata, altre volte spavalda ma sempre capace di produrre vini eleganti, complessi ma anche snelli e, a loro modo, freschi minerali e sapidi. Merito di tutto questo è soprattutto la microzona di allevamento dei vigneti di Mazzon e Montagna. Siamo dai 350 ai 450 metri sul livello del mare; il terreno, composto da argille e ghiaie, accompagnato da una buona insolazione diurna e da una tenace escursione termica, completano il tutto.

Per quanto riguarda la vinificazione, questa si sviluppa attraverso una **macerazione a temperatura controllata** con rimontaggi e sommersioni frequenti. Da qui si passa alla fermentazione e all'invecchiamento in barrique francesi, grandi botti di rovere e in tini d'acciaio inox.

La degustazione Alto Adige Pinot Nero Doc 2014 – Cantina Tramin



L'[Alto Adige Pinot Nero Doc 2014 – Cantina Tramin](#) si presenta **rubino** con l'unghia tendente al granato.

Al naso appaiono evidenti sentori minerali, fruttati a tratti leggere speziature. Tra i più netti emergono quelli di frutta rossa di sottobosco, non troppo matura, pepe e chiodi di garofano.

In bocca questo Pinot nero è elegante ed appare subito intenso, sottilmente tannico, armonico in cui la speziatura e la mineralità appaiono in tutto il loro equilibrio. Bella, elegante e lunga la persistenza e la sapidità che rendono la beva invitante e progressiva.

La scheda del vino

Nome vino: Alto Adige Pinot nero

Denominazione: Südtirol – Alto Adige Doc

Annata: 2014

Nome cantina: [Cantina Tramin](#)

Luogo: Termeno (BZ)

Vitigno: Pinot nero

Colore: rubino con unghia granata

Titolo alcolometrico: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Calice: medio/ampio

Punteggio: 89

Data di creazione

23/01/2017

Autore

riccardo-isola