Selida, il nuovo Gewürztraminer

selida-gewurztraminer-cantina-tramin-5aeb0ff6

La terra del Gewürztraminer, vitigno aromatico per eccellenza, è questa zona dell'Alto Adige e Cantina Tramin è il produttore altoatesino che ne ha fatto una missione. Il nuovo progetto che ha visto il suo debutto a Vinitaly 2016 prende il nome di Selida ed è un Gewürztraminer in purezza, da una selezione di vigneti situati a un'altezza che varia dai 300 ai 500 metri slm, su terrazzamenti tra i più ripidi in questo territorio: così possono beneficiare a lungo dell'esposizione solare, tutto a vantaggio di un'evoluzione ottimale dei profumi.

La forte escursione termica inoltre, consente di preservare tutta la carica aromatica nelle uve che si traduce in un caleidoscopico spettro olfattivo di rara eleganza. Il nome prescelto per questa interpretazione di Gewürztraminer è Selida, dalle origini molto antiche, che nella lingua locale di un tempo, l'alto tedesco antico, significava "piccolo maso", piccola realtà agricola tipica di queste valli. Un micro sistema ideale, un modello produttivo tipicamente altoatesino su cui si fonda Cantina Tramin che riunisce nella sua cooperativa 300 piccoli proprietari che coltivano 260 ettari di vigneti.

Selida è un tributo a questa millenaria cultura contadina che rappresenta la linfa vitale di ogni progetto qualitativo messo a segno da Cantina Tramin. Dal caratteristico colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, Selida 2015, nel calice rivela la sua carica aromatica sensuale, di rara eleganza. Note intense di petali di rosa aprono un caratteristico bouquet fiorito-fruttato che muta e si evolve in sentori vagamente orientaleggianti di litchi e spezie. Un vino che rilascia al palato una freschezza sorprendente.

www.cantinatramin.it