

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.

	<h2 style="color: #76923c;">Marjon Pinot Nero Riserva</h2>	
	Denominazione: Alto Adige DOC	
	Annata: 2015	
	Descrizione dell'annata: A seguito di un inizio anticipato della primavera in concomitanza con temperature molto miti, la fase vegetativa è partita con notevole anticipo. I mesi estivi erano caratterizzati da giornate molto soleggiate e secche, alternate a notti piuttosto fresche; la forte escursione termica ha salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco ha poi rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi di questa annata sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi, mentre i vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.	
	Vitigno: Pinot Nero	
	Vigneti: Le uve di Pinot Nero utilizzate per il nostro Marjon vengono coltivate in terreni calcareo-argillosi in una zona collinare a 350 a 650 metri slm. I vigneti sono soggetti ad una forte escursione termica con giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde a causa dei venti molto freschi che giungono dalle montagne circostanti. Il nostro Marjon prende il suo nome da una fascia detritica calcarea sovrastante i vigneti (in neolatino "marra" significa "detriti").	
	Resa: 55 hl/ha	
	Vinificazione: L'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Terminata la pigiatura con annessa diraspatura, il mosto e le bucce, grazie alla forza di gravità, colano nelle botti sottostanti per una criomacerazione di quattro giorni. Dopo una fermentazione di quindici giorni con annessa svinatura, il vino riposa per tre giorni nei contenitori di cemento prima del travaso nelle pièces (botti di rovere da 228 l).	
	Affinamento/Maturazione: Dopo un affinamento di 11 mesi nelle pièces si procede all'assemblaggio nei tini di legno. Successivamente l'affinamento del vino continua prima nei tini e poi in bottiglia.	
	Note sensoriali: Il Marjon si presenta in veste rosso rubino con sfumature granate. Al naso, i sentori di frutti di bosco, prugna e ciliegia sono impreziositi da accenni speziati. In bocca, un piacevole nerbo di freschezza riconduce immediatamente all'altitudine alla quale si trovano i vigneti che danno origine a questo elegante pinot nero, i cui tannini, sostenuti da una briosa acidità, risultano soavi e seducenti. Finale fruttato e succoso con evidenti note di spezie.	
	Abbinamento: Grazie alla sua versatilità, questo pinot nero si sposa bene con i primi a base di carne, selvaggina o funghi nonché con tartare di vitello e pietanze di carne rossa o selvaggina. Infine, il Marjon si abbina meravigliosamente anche ai formaggi saporiti.	
	Temperatura di servizio: 16-18° C	Zuccheri residui: 0,6 g/l
	Acidità totale: 5,9 g/l	Cont. Alcolico: 14,2 % Vol.
Invecchiamento: 6-10 anni	Formato bottiglia: 0,75 l	