
ELENA WALCH

Gewürztraminer 2020

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Gewürztraminer

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

TERROIR

Dalla culla del Gewürztraminer, con i suoi suoli leggeri caratterizzati da una forte presenza calcarea, ma anche da una vena sabbiosa e porfirica posta in profondità. Zone calde con ottima insolazione accompagnate all'imbrunire da una fresca brezza montana che dona al Gewürztraminer tipicità ed eleganza.

VENDEMMIA 2020

La primavera 2020, con il suo bel tempo e calde temperature, con i fiori primaverili in giardino e le spesse coperte di neve fresca sulle montagne, ha portato allo sviluppo relativamente precoce delle viti, che si è poi ristabilizzato con le temperature più fresche di giugno. Dopo un'estate calda ed intensa, il raccolto è iniziato nei primi giorni di settembre. L'autunno è stato caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ma anche da un clima un po' capriccioso, che però non ha influito sulle uve, vista l'attenta coltivazione dei vigneti durante l'inizio dell'estate. L'annata 2020 ha dato vita a vini di grande tipicità altoatesina: i giovani vini bianchi sono caratterizzati da una fresca vivacità e da una chiara espressione aromatica, i rossi mostrano un'ottima struttura ed un frutto semplice e fine.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 4,9 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

Acidità totale: 5,7 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l