

ELENA WALCH

Grande Cuvée “Kermesse” MMXX

Vino rosso d'Italia

Nato come “fratello” rosso dell’ormai affermata icona bianca di Elena Walch “Beyond the Clouds”, anche la Grande Cuvée “Kermesse” nasce da una selezione delle migliori uve dell’annata. I diversi vitigni vengono prevalentemente fermentati insieme per creare un vino di grande complessità ed eleganza con una forte potenzialità di invecchiamento. È una cuvée che per la composizione dei vitigni evade la denominazione Alto Adige DOC aprendo nuovi orizzonti e rispecchiando così l’identità di Elena Walch di seguire mete qualitative sempre più alte, attraverso tutte le frontiere.

La Cuvée Kermesse si distingue per l'intenso color porpora ed il bouquet sfaccettato e ricchissimo: note speziate di tabacco leggermente tostato, pepe e cioccolato si sposano ai delicati toni di frutti di bosco a bacca rossa e fichi secchi. Potente, elegante ed armonico sprigiona in bocca tutta la sua forza: i tannini decisi e ben amalgamati, le delicate note di aromi tostati donano un potenziale di durevole corposità. Un vino raffinato dal carattere deciso e forte.



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.

VINIFICAZIONE



Le diverse uve vengono vendemmiate nello stesso giorno e lavorate tutte assieme. Solo il Cabernet Sauvignon, che matura più tardi, viene aggiunto più avanti. Fermentazione in acciaio con macerazione di ca. 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi. Dopo l'assemblaggio lungo affinamento in bottiglia. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell'uva sia a soli acini

che anche a grappolo intero, una lavorazione che si avvale anche dell'uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell'uva tramite un cuvon, che corre su binari, permette di trattare in modo molto delicato l'uva e conservarne la sua alta integrità qualitativa. Questa struttura State of the Art è nel suo concetto, all'avanguardia delle cantine in Alto Adige e fa sicuramente parte delle cantine di fermentazione tra le più moderne d'Italia, per creare grandi vini rossi d'excellence.

Denominazione: Vino Rosso d'Italia

Cont. alcolico: 13,50% Vol

Acidità totale: 4,9 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Zucchero residuo: 2,3 g/L

Invecchiamento: 15 - 20 anni

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

Vitigni: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

