
ELENA WALCH

Gewürztraminer 2023

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 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie "all'autunno dorato altoatesino", le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla "storica" data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

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, da provare su paté e fegato d'oca.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,1 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

Acidità totale: 5,3 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano