

ELENA WALCH

Grande Cuvée “Kermesse” MMXXI

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 2021

Siamo felici di un'annata qualitativamente eccellente, soprattutto per i nostri vini bianchi! Una primavera secca e fresca ha portato ad una fioritura tardiva delle viti ed è stata seguita da un giugno caldo e secco. Dopo una mezza estate mutevole, è seguito un sorprendente cambiamento del meteo a metà agosto, che ha portato un tempo da sogno fino alla fine di settembre e le migliori condizioni per una maturazione ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata a metà settembre, circa 10 giorni dopo l'anno scorso. Con cieli azzurri e molto sole, e quindi temperature diurne di mezza estate e notti già autunnali, le uve erano nella condizione di raggiungere livelli di zucchero ideali mantenendo un'acidità molto buona. Come risultato, i vini 2021 stanno mostrando una grande qualità!

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: 14,0 % Vol

Acidità totale: 5,2 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Zucchero residuo: 2,7 g/L

Invecchiamento: 15 - 20 anni

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

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

