

Pinot Bianco “Kristallberg” 2022

Alto Adige DOC

A partire dall'annata 2015 il Pinot Bianco “Kristallberg” arricchisce la nostra gamma dei vini bianchi. Per ciascun vitigno, Elena Walch sceglie il terroir ideale e le condizioni ambientali ottimali per creare vini di grande carattere. È raro e di particolare valore, che ad un'unica azienda familiare appartengano vigneti così diversi tra di loro per esposizione, composizione del terreno e posizione altimetrica, permettendo così di creare vini con maggior personalità. Il cambiamento climatico pone nuove sfide al vignaiolo deve agire in anticipo. Per garantire la freschezza del Pinot Bianco “Kristallberg” anche in futuro abbiamo acquistato un vigneto su un altipiano a 600 m.s.l.m. tra Tramin e Caldaro. In seguito, sono stati aggiunti ulteriori terreni sempre in altura. Con il Pinot Bianco “Kristallberg” è stato creato un “vino di montagna” che sottolinea verticalità, complessità e mineralità, caratteristiche tipiche di questo vitigno, posizionandolo in prima fila.

“Il Pinot Bianco “Kristallberg” si presenta con molte sfaccettature e grande mineralità. Colpisce per il suo fresco e chiaro giallo paglierino ed il bouquet di aromi di pere fresche e frutta a polpa bianca unito alle note speziate di noci verdi e leggeri aromi minerali e fumè. Convincono al palato eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.”



VENDEMMIA 2022

Vi aspetta un'eccellente annata 2022! Favorita dall'estate calda e stabile, l'uva arrivata in cantina era bella, sana e di valori equilibrati. Nell'annata vitivinicola 2022 registriamo una fioritura precoce dovuta alle elevate temperature primaverili. L'estate è stata asciutta e calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto. Le scarse precipitazioni non hanno avuto effetti negativi nelle vigne, questo grazie ai nostri sistemi di irrigazione a gocce e alle nostre stazioni meteo. Le temperature alte dei mesi estivi ci hanno regalato uva di un'eccellente qualità e di una maturazione ottimale. L'acidità era leggermente inferiore, ma molto equilibrata, supportata anche dai lavori mirati sul fogliame e alla vendemmia di poco anticipata. A fine agosto abbiamo iniziato a raccogliere le prime uve – esclusivamente a mano, come di nostro solito. I vini dell'annata 2022 hanno un bellissimo frutto e convincono con complessità e grande struttura.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con seguente decantazione statica del mosto. Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata di circa 20°C. 40% del mosto fermenta in botti di legno di 25hl, 20% in barrique francesi, il resto in acciaio dove matura per 5 mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane a lungo sui lieviti. Prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio.

Alcool: 13,5% Vol.

Acidità totale: 6,7 g/L

Zuccheri residui: 2,3 g/L

Varietà: 100% Pinot Bianco

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

