

ELENA WALCH

“EWA” 2023



VITIGNI

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

TERROIR

Suoli calcarei ben drenati su media altitudine con perfette esposizioni da cui le uve possono trarre la loro ricchezza: clima mediterraneo durante il giorno e frescura alpina la sera, presenza di notevole escursione termica.

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

Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Denominazione: Vino Bianco d'Italia

Zucchero residuo: 3,9 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano