

# ELENA WALCH

## Pinot Nero 2023

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Pinot Nero

### VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in parte in grandi botti di rovere da 22hl e in parte in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.

### TERROIR

Un interessante dialogo tra vigneti posti in zone più fresche tra 400m s.l.m. e 600m s.l.m. su suoli calcarei con vene porfiriche esposti verso sudest e sudovest.

### 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

Un ottimo accompagnatore per primi piatti corposi e piatti a base di carne rossa o selvaggina e formaggi piccanti.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,5 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,7 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano