
ELENA WALCH

Pinot Bianco 2023

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Bianco

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. 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

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti con forte pendenza composti da terreni leggeri con tessiture calcaree e porfiriche. Un'interessante sinergia si crea tra la freschezza dei terreni posti in altitudine fino ai 900 m s.l.m. e le zone più calde ad un'altezza media di 250m s.l.m. Raccolta a mano con cernita attenta.

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

Vino molto versatile per tante occasioni, ottimo in abbinamento a primi piatti leggeri ma anche corposi, carne bianca e pollame.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,2 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,3 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano