
ELENA WALCH

Cabernet "Istrice" 2022

Alto Adige DOC

Il Cabernet "Istrice" è stato il primo vino rosso di Elena Walch. A quel tempo costituito da una porzione predominante di Cabernet Franc e solo una piccola parte di Cabernet Sauvignon, il vino mostrava "le sue spine", proprio come i piccoli ricci presenti nel parco della cantina di famiglia. Oggi, la percentuale che compone "l'Istrice" è totalmente cambiata con il 90% di Cabernet Sauvignon ed il 10% di Cabernet Franc. Attenuate le durezza (le sue "spine"), questo vino oggi ha guadagnato in eleganza e finezza e continua ad essere uno dei vini rossi favoriti nella casa Walch.

"Il Cabernet "Istrice" si presenta in una veste rosso granato brillante, con intriganti profumi speziati che ricordano frutti di bosco rossi e ciliegie uniti a spezie seducenti come il pepe bianco ed il cioccolato. Al palato sorprende con grande e fresca sapidità, struttura tannica precisa ed elegante insieme ad una densità fruttata e speziata con un finale persistente."

Elena Walch

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

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 12 mesi in barrique di legno francese. All'imbottigliamento segue un lungo affinamento in bottiglia.

Alcool: 14,50% Vol.

Acidità totale: 5,6 g/L

Zucchero residuo: 2,7 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 8-10 anni

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

