

Lagrein 2023

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Lagrein

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Segue la fermentazione malolattica in botti di rovere francese e di Slavonia da 70 e 22hl. Affinamento in botti di legno.

DEGUSTAZIONE

Il Lagrein Elena Walch si presenta invitante nei suoi densi toni rosso-granato intenso con riflessi violacei. Il ricco bouquet si distingue per i delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco, con sottofondo di ciliegie. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti in zone più calde, con terreni calcarei e a strati argillosi e sabbiosi in profondità, esposti ad sudest e sudovest su ambedue le creste collinari. Raccolti a mano con cernite molto attente.

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

Piatti corposi, ricchi di sapore, come selvaggina, cacciagione o carni rosse e formaggi stagionati.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,9 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano