

# ELENA WALCH

## Merlot 2023

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Merlot

### 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 da 80hl di rovere francese e di Slavonia. Affinamento nelle botti grandi di rovere.

### DEGUSTAZIONE

Un rosso vivace granato caratterizza il Merlot di Elena Walch. Il vino si presenta al naso intenso e raffinato, con note fruttate di frutti di bosco, aromi speziati ed una punta di cioccolato. Tannini accattivanti, una struttura decisa assieme a corposità ed eleganza si sprigionano in bocca, concludendosi in una piacevolissima beva che sottolinea la morbidezza e sapidità del vino.

### TERROIR

Vigneti esposti verso sudovest sui 200 e i 400m s.l.m. Terreni calcarei con conformazioni sabbiose e argillose. Raccolta rigorosamente a mano.

### 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

Da abbinare a diversi piatti con carne, a carni rosse, arrosti e steaks o formaggi. Ottimo da sorseggiare da solo!

Denominazione: Alto Adige DOC

Zuccheri residui: 1,7 g/L

Cont. alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano