

ELENA WALCH

GRANDE CUVÉE “BEYOND THE CLOUDS” 2016

argentum bonum - SILBERSTOLLEN®



Come dimostra il documento dell'anno 1237, firmato dai Conti del Tirolo, l'argento della Val Ridanna era in assoluto il migliore d'Europa, motivo per cui noi abbiamo deciso di far maturare la nostra miglior produzione vinicola in questo luogo appartato, in assoluta mancanza di luce, ad una temperatura di cava costante di 11°C ed una umidità del 95%. Proprio qui, in questa miniera in disuso della Val Ridanna a 2.000 m di altezza s.l.m., maturano questi gioielli per un periodo di alcuni anni. Vogliamo dare ai nostri vini di punta l'ultimo tocco: “argentarli”, per poi mandarli nella loro veste

migliore, a sorprendere gli amanti del vino ed a soddisfare i palati più esigenti. Oltre ai già accennati vantaggi, un fattore ormai dimostrato molto importante è dato dalla pressione d'aria estremamente bassa che si trova in questa miniera, la più alta d'Europa, la quale influenza positivamente il processo di maturazione di questi vini, donando loro lunga giovinezza. Grazie anche al nostro progetto, la miniera ricca di storia, si risveglia a nuova vita e trova così una nuovissima destinazione d'uso, che sicuramente i Conti nel lontano trecento non potevano nemmeno immaginare. Di queste eccellenze, ogni anno riserveremo e destineremo a Voi una quantità limitatissima.

“Dall'intenso giallo intenso la cuvée „Beyond the Clouds“ si rivela in tutta la sua complessità già al naso, dove spazia dalle complesse sfumature aromatiche che ricordano il pompelmo e la pesca bianca, alle note floreali fino ai sentori di note tostate. Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità e mineralità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati.”

VITIGNO

Il meglio dei nostri vini bianchi con prevalenza di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

La selezione delle migliori particelle dell'annata: Terreni calcarei, con pietrisco dell'Adige e rocciosi su ca 350 - 500m s.l.m

VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dalle migliori particelle la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una “battonage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi.

AFFINAMENTO

Segue un affinamento in bottiglia per circa 8 anni in una miniera in disuso della Val Ridanna a 2000mt, in totale oscurità e completo isolamento. L'assoluta mancanza di luce, la temperatura di cava costante di 11°C ed un'umidità del 95% insieme alla pressione d'aria estremamente bassa, influenzano positivamente il processo di maturazione di questo vino, dandogli lunga giovinezza.



Denominazione: Alto Adige Bianco DOC

Cont. alcolico: 14,00% Vol

Zucchero residuo: 2,2 g/L

Acidità totale: 6,1 g/L