

Grande Cuvée “Beyond the Clouds” 2022 Alto Adige Bianco DOC

Il nuovo millennio iniziò con la creazione di una nuova “Supercuvée”, frutto di un’accurata selezione dei migliori grappoli alla vendemmia, esaltazione ed indice del coronamento della gamma di vini di Elena Walch. Così, con l’anno 2000, si ha la produzione della prima “Supercuvée” bianca dell’Alto Adige, pluripremiata ed inserita oggi nella ristretta “cerchia” dei migliori vini bianchi italiani: una scelta delle uve di altissima qualità distribuite su diversi vitigni, insieme ad una fermentazione e maturazione puramente ed esclusivamente in legno. I diversi livelli di maturità dei vitigni utilizzati nell’uvaggio e la particolare attenzione trasmessa durante tutte le fasi della vinificazione si riflettono fortemente nel carattere preponderante e dominante della Cuvée. Si dice infatti che il vino esprima il meglio di ogni annata dai vigneti di Elena Walch “oltre le nuvole”, anno dopo anno.

Dall’intenso giallo brillante la cuvée „Beyond the Clouds“ si rivela in tutta la sua complessità già al naso, dove spazia dalle complesse sfumature aromatiche di frutta esotica come l’ananas, alle note floreali di petali di rosa, fino ai sentori di note tostate. Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati.



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

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due “single vineyards”, 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 un “batonnage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per circa 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Cont. alcolico: 14,00 %

Acidità totale: 6,8 g/L

Zuccheri residui: 1,8 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Denominazione: Alto Adige Bianco DOC

Invecchiamento: 15-18 anni

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

