

ELENA WALCH

Schiava 2023

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Schiava

VINIFICAZIONE

Contatto con le bucce per circa 6 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio e maturazione in grandi botti di rovere.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante, piacevoli sentori di mandorla amara. In bocca tannini appena percettibili. Vino di media struttura, beverino.

TERROIR

Suoli calcarei su media altitudine, dove le uve possono trarre i maggior vantaggi dal clima mediterraneo con calde giornate estive abbinati a fresche notti montane.

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

Un vino interessante da accompagnamento per piatti mediterranei, piatti di pasta e antipasti. Consigliamo di servirlo fresco.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,3 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 2-4 anni

Acidità totale: 4,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano