
ELENA WALCH

Gewürztraminer “Concerto Grosso” 2024

Alto Adige DOC

“La regina del Gewürztraminer” – così è stata denominata Elena Walch da alcuni giornalisti vinicoli e con il suo “Concerto Grosso” ha dato vita ad un altro grande vino della terra dei Gewürztraminer. Fin dalla fondazione della sua tenuta, Elena Walch si è focalizzata su questo vitigno autoctono e soprattutto sul far conoscere a tutto il mondo le sue origini. Per questo motivo si è dedicata a lungo alla ricerca di suoli e microclimi ottimali per dare vita ad un vino che sappia esprimere tutte le sfaccettature di uno dei vitigni più nobili al mondo. Il suo nome “Concerto Grosso” lo deve alla forma di concerto di musica barocca che si contraddistingue per la presenza di vari strumenti musicali e rispecchia appieno l'ampiezza e la complessità di questo vino. Il “Concerto Grosso”, fin dalla sua prima annata del 2015, è diventato un elogio alla terra dei Gewürztraminer.

“Il Gewürztraminer “Concerto Grosso” rimane impresso nella mente. Caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante, il “Concerto Grosso” colpisce al naso per il suo simpatico gioco di aromi: note fruttate di arance candite ed agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena ma delicata e per il suo finale lungo e speziato. Un vero seduttore.”



VENDEMMIA 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di circa 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Alcool: 14,50% Vol.

Acidità totale: 5,0 g/L

Zucchero residuo: 5,0 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 2-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l

