
ELENA WALCH

Pinot Grigio 2024

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Del Pinot Grigio colpiscono le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato. Un vino di carattere e dall'abbinamento versatile.

TERROIR

Vigneti ripidi esposti a sud-est e sud-ovest tra i 250 e 600m s.l.m. Uve provenienti da zone fresche di altura e da zone classiche più calde di media altezza. Terreni di natura calcarea con parti argillose, sabbiose e porfiriche. Raccolta fatta interamente a mano.

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.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino molto versatile per tante occasioni: da proporre come aperitivo o da accompagnare a primi piatti di pasta, formaggi freschi, pesce grigliato, fondute e soufflés.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,8 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano