

ELENA WALCH

GEWÜRZTRAMINER VIGNA "KASTELAZ" 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.

"Questo Gewürztraminer si distingue per il suo intenso giallo dorato. Lo straordinario bouquet pieno e avvolgente presenta infinite sfaccettature: aromi di rosa, lychee e frutta secca, note speziate di cannella e fiori di garofano con un tocco di miele sullo sfondo. Un nettare che convince anche il palato con la sua complessità: pieno e rotondo, concentrato con ottimo equilibrio acidità/frutto e una struttura aromatica che chiude con un intenso finale minerale, asciutto e affascinante. Un vino molto fine e pieno di carattere."

Elena Walch

VITIGNO

100% Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto cru Kastelaz, sopra il paese di Termeno a 330 - 380 m s.l.m. Disposto a terrazze molto strette con impianto Guyot con 7.500 piante/ettaro. Ceppi con portainnesti deboli. Terreno calcareo con parti argillose, da generazioni un terreno estremamente vocato e classico del Gewürztraminer.

VINIFICAZIONE

Prima della pressatura avviene un contatto sulle bucce di 6 ore. Pressatura soffice, decantazione del mosto in modo statico, tramite l'abbassamento della temperatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti („sur lie“).

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 DOC

Zucchero residuo: 7,2 g/L

Cont. alcolico: 14,50% Vol

Acidità totale: 5,1 g/L

