

---

# ELENA WALCH

## Schiava 2024

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,6 g/L

Cont. alcolico: 12,50 % Vol.

Invecchiamento: 2-4 anni

Acidità totale: 5,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano