
ELENA WALCH

Pinot Bianco 2024

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Bianco

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

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti con forte pendenza composti da terreni leggeri con tessiture calcaree e porfiriche. Un'interessante sinergia si crea tra la freschezza dei terreni posti in altitudine fino ai 900 m s.l.m. e le zone più calde ad un'altezza media di 250m s.l.m. Raccolta a mano con cernita attenta.

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

Vino molto versatile per tante occasioni, ottimo in abbinamento a primi piatti leggeri ma anche corposi, carne bianca e pollame.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,7 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 5,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano