
ELENA WALCH

Cabernet "Istrice" 2023

Alto Adige DOC

Il Cabernet "Istrice" è stato il primo vino rosso di Elena Walch. A quel tempo costituito da una porzione predominante di Cabernet Franc e solo una piccola parte di Cabernet Sauvignon, il vino mostrava "le sue spine", proprio come i piccoli ricci presenti nel parco della cantina di famiglia. Oggi, la percentuale che compone "Istrice" è totalmente cambiata con il 90% di Cabernet Sauvignon ed il 10% di Cabernet Franc. Attenuate le durezza (le sue "spine"), questo vino oggi ha guadagnato in eleganza e finezza e continua ad essere uno dei vini rossi preferiti nella casa Walch.

"Il Cabernet "Istrice" si presenta in una veste rosso granato brillante, con intriganti profumi speziati che ricordano frutti di bosco rossi e ciliegie uniti a spezie seducenti come il pepe bianco ed il cioccolato. Al palato sorprende con grande e fresca sapidità, struttura tannica precisa ed elegante insieme ad una densità fruttata e speziata con un finale persistente."

Elena Walch

VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie "all'autunno dorato altoatesino", le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla "storica" data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 12 mesi in barrique di legno francese. All'imbottigliamento segue un lungo affinamento in bottiglia.

Alcool: 14,00% Vol.

Acidità totale: 5,6 g/L

Zucchero residuo: 2,8 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 8-10 anni

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

