



## “EWA” 2024



 lightweight 395 g

### VITIGNI

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

### VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e 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

La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

### TERROIR

Suoli calcarei ben drenati su media altitudine con perfette esposizioni da cui le uve possono trarre la loro ricchezza: clima mediterraneo durante il giorno e fresca alpina la sera, presenza di notevole escursione termica.

---

### 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

Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Denominazione: Vino Bianco d'Italia

Zucchero residuo: 3,6 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano