

ELENA WALCH

## Pinot Bianco “Kristallberg” 2023 Alto Adige DOC

A partire dall'annata 2015 il Pinot Bianco “Kristallberg” arricchisce la nostra gamma dei vini bianchi. Per ciascun vitigno, Elena Walch sceglie il terroir ideale e le condizioni ambientali ottimali per creare vini di grande carattere. È raro e di particolare valore, che ad un'unica azienda familiare appartengano vigneti così diversi tra di loro per esposizione, composizione del terreno e posizione altimetrica, permettendo così di creare vini con maggior personalità. Il cambiamento climatico pone nuove sfide al vignaiolo deve agire in anticipo. Per garantire la freschezza del Pinot Bianco “Kristallberg” anche in futuro abbiamo acquistato un vigneto su un altipiano a 600 m.s.l.m. tra Tramin e Caldaro. In seguito, sono stati aggiunti ulteriori terreni sempre in altura. Con il Pinot Bianco “Kristallberg” è stato creato un “vino di montagna” che sottolinea verticalità, complessità e mineralità, caratteristiche tipiche di questo vitigno, posizionandolo in prima fila.

*“Il Pinot Bianco “Kristallberg” si presenta con molte sfaccettature e grande mineralità. Colpisce per il suo fresco e chiaro giallo paglierino ed il bouquet di aromi di pere fresche e frutta a polpa bianca unito alle note speziate di noci verdi e leggeri aromi minerali e fumè. Convincono al palato eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.”*

*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

Pressatura soffice delle uve, con seguente decantazione statica del mosto. Fermentazione del mosto in botti di legno di 25hl dove matura di seguito per 12 mesi. Il vino rimane a lungo sui lieviti.

Alcool: 13,5% Vol.

Acidità totale: 6,4 g/L

Zucchero residuo: 1,7 g/L

Varietà: 100% Pinot Bianco

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

