



ATON  
ELENA WALCH

*Pinot Noir Riserva  
Alto Adige Doc*

Con una piccola produzione di sole **2.788 bottiglie Elena Walch** presenta “Aton”, la massima espressione di **Pinot Noir** della rinomata cantina dell’Alto Adige. Il nome scelto per tenere a battesimo l’ultimo nato in casa Walch si deve al dio egizio del sole, rappresentato da un luminoso disco solare che si innalza su tutte le altre divinità: Aton è l’origine della luce e della vita.

L’annata “Aton” Pinot Noir Riserva 2018 Alto Adige DOC nasce da una precisa selezione delle uve provenienti da terreni di medio-alta altitudine, situati tra i 400 e 600 metri sul livello del mare disposti su entrambi i lati della valle, da terreni complessi, principalmente argillosi e calcarei e con residui marnosi.

Tanto più alto è il vigneto, tanta più luce ed ore di sole e freschezza ricevono le viti. Una lunga esposizione alla luce solare, insieme al clima fresco ed una grande escursione termica tra la notte e il giorno, rappresentano le caratteristiche ambientali ideali per il Pinot Noir. Sui pendii scoscesi si ergono viti dai 15 ai 61 anni da cloni francesi a bassa resa, le cui uve vengono esclusivamente raccolte e selezionate rigorosamente e delicatamente a mano.

La scelta delle parcelle di migliore qualità nei vigneti e di una combinazione ottimale di esposizione e di altitudine, permettono una maturazione fenolica più elevata delle uve senza eccessivi contenuti zuccherini e, di conseguenza, un’acidità naturale maggiore che ha reso “Aton” Pinot Noir Riserva 2018 straordinario per struttura, eleganza, freschezza. Con “Aton” si intraprende un cammino sensoriale unico che investe i sensi alla scoperta della sua sorprendente personalità, un percorso capace di raccontare il territorio e far emozionare gli amanti del Pinot Noir ed, in generale, del vino.

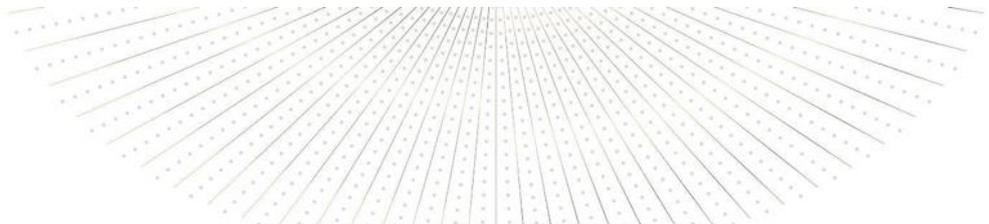
#### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

La vendemmia si è svolta in più riprese: il 30 agosto, nonché il 5 e l’11 settembre 2018, per consentire ai rispettivi lotti di uva di raggiungere la maturazione ottimale. Il 2018 è stata un’annata calda e ha permesso un’ottima maturazione delle uve, motivo per cui la vendemmia si è svolta con qualche giorno di anticipo rispetto all’anno precedente. Grazie ai vigneti di Pinot Nero posizionati ad un’altitudine maggiore, le uve hanno potuto beneficiare del clima più fresco del luogo e conservare una fresca acidità, contribuendo all’ottimo equilibrio dell’annata 2018. Nel complesso, l’uva ha mostrato una grande struttura, un’eccellente maturità ed una colorazione intensa.

Dopo una macerazione a freddo della durata di 5 giorni e la fermentazione alla temperatura controllata di 23°, per ulteriori 15 giorni, nelle piccole botti d’acciaio, è seguito un periodo di 12 mesi in barrique di rovere francesi di media tostatura. Il vino ha poi avuto ulteriori 11 mesi in acciaio per riposare e maturare.

La lavorazione lenta e delicata delle uve è stata effettuata nel rispetto della qualità originale dell’uva e, seguendo lo stesso principio. Infine, il 30 novembre 2020 il vino è stato imbottigliato senza filtrazione per mantenerne l’eccezionale struttura e preservarne la naturale composizione colloidale.

Durante i successivi 15 mesi di maturazione in bottiglia, “Aton” Pinot Noir Riserva 2018 ha continuato silenziosamente ad evolvere l’ampio spettro del suo potenziale. La preziosa Grande Cuvée può raggiungere una longevità importante durante la quale il prodotto continuerà a maturare e a evolvere.



A T O N  
E L E N A W A L C H

*Pinot Noir Riserva  
Alto Adige Doc*



*„Il Pinot Noir “Aton” di Elena Walch esprime raffinatezza ed eleganza senza tempo. Al bicchiere si presenta di un intenso color rubino, ed il distintivo bouquet è definito da note sottili di more, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata; forza e grande eleganza si fondono in questo impareggiabile vino. Con lo spessore dei frutti di bosco e la mineralità bilanciata da raffinati e freschi tannini, “Aton” conquista il palato con un finale lungo e speziato. L'annata 2018 è caratterizzata da una grande struttura, oltre che da un'eccellente eleganza e finezza.*

*Un Pinot Noir elegante, di carattere, prodotto con grande cura e attenzione al dettaglio, al fine di rendere omaggio a questo vitigno eccezionale con una qualità senza compromessi.“*

*Tramin, 01. Novembre 2022*

Alcool: 14.00% Vol.  
Acidità totale: 6.1 g/L  
Zucchero residuo: 0.5 g/L  
Vendemmia: Rigorosamente a mano

Denominazione: Alto Adige DOC  
Bottiglie da: 0,75 l