

ELENA WALCH

Grande Cuvée “Beyond the Clouds” 2021 Alto Adige Bianco DOC

Il nuovo millennio iniziò con la creazione di una nuova “Supercuvée”, frutto di un’accurata selezione dei migliori grappoli alla vendemmia, esaltazione ed indice del coronamento della gamma di vini di Elena Walch. Così, con l’anno 2000, si ha la produzione della prima “Supercuvée” bianca dell’Alto Adige, pluripremiata ed inserita oggi nella ristretta “cerchia” dei migliori vini bianchi italiani: una scelta delle uve di altissima qualità distribuite su diversi vitigni, insieme ad una fermentazione e maturazione puramente ed esclusivamente in legno. I diversi livelli di maturità dei vitigni utilizzati nell’uvaggio e la particolare attenzione trasmessa durante tutte le fasi della vinificazione si riflettono fortemente nel carattere preponderante e dominante della Cuvée. Si dice infatti che il vino esprima il meglio di ogni annata dai vigneti di Elena Walch “oltre le nuvole”, anno dopo anno.

Dall’intenso giallo brillante la cuvée „Beyond the Clouds“ si rivela in tutta la sua complessità già al naso, dove spazia dalle complesse sfumature aromatiche di frutta esotica come l’ananas, alle note floreali di petali di rosa, fino ai sentori di note tostate. Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati.

Elena Walch

VENDEMMIA 2021

Siamo felici di un’annata qualitativamente eccellente, soprattutto per i nostri vini bianchi! Una primavera secca e fresca ha portato ad una fioritura tardiva delle viti ed è stata seguita da un giugno caldo e secco. Dopo una mezza estate mutevole, è seguito un sorprendente cambiamento del meteo a metà agosto, che ha portato un tempo da sogno fino alla fine di settembre e le migliori condizioni per una maturazione ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata a metà settembre, circa 10 giorni dopo l’anno scorso. Con cieli azzurri e molto sole, e quindi temperature diurne di mezza estate e notti già autunnali, le uve erano nella condizione di raggiungere livelli di zucchero ideali mantenendo un’acidità molto buona. Come risultato, i vini 2021 stanno mostrando una grande qualità!

VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dai nostri due “single vineyards”, la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente un “batonnage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per circa 10 mesi e segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Cont. alcolico: 14,00 %

Acidità totale: 6,6 g/L

Zucchero residuo: 1,2 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Denominazione: Alto Adige Bianco DOC

Invecchiamento: 15-18 anni

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

