

ELENA WALCH

Gewürztraminer “Concerto Grosso” 2023 Alto Adige DOC

“La regina del Gewürztraminer” – così è stata denominata Elena Walch da alcuni giornalisti vinicoli e con il suo “Concerto Grosso” ha dato vita ad un altro grande vino della terra dei Gewürztraminer. Fin dalla fondazione della sua tenuta, Elena Walch si è focalizzata su questo vitigno autoctono e soprattutto sul far conoscere a tutto il mondo le sue origini. Per questo motivo si è dedicata a lungo alla ricerca di suoli e microclimi ottimali per dare vita ad un vino che sappia esprimere tutte le sfaccettature di uno dei vitigni più nobili al mondo. Il suo nome “Concerto Grosso” lo deve alla forma di concerto di musica barocca che si contraddistingue per la presenza di vari strumenti musicali e rispecchia appieno l'ampiezza e la complessità di questo vino. Il “Concerto Grosso”, fin dalla sua prima annata del 2015, è diventato un elogio alla terra dei Gewürztraminer.

“Il Gewürztraminer “Concerto Grosso” rimane impresso nella mente. Caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante, il “Concerto Grosso” colpisce al naso per il suo simpatico gioco di aromi: note fruttate di arance candite ed agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena ma delicata e per il suo finale lungo e speziato. Un vero seduttore.”

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

Prima della fermentazione avviene una macerazione di circa 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Alcool: 14,00% Vol.

Acidità totale: 5,2 g/L

Zucchero residuo: 6,3 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 2-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l

