
ELENA WALCH

Gewürztraminer 2019

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Gewürztraminer

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di 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.

DEGUSTAZIONE

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

TERROIR

Dalla culla del Gewürztraminer, con i suoi suoli leggeri caratterizzati da una forte presenza calcarea, ma anche da una vena sabbiosa e porfirica posta in profondità. Zone calde con ottima insolazione accompagnate all'imbrunire da una fresca brezza montana che dona al Gewürztraminer tipicità ed eleganza.

VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato "autunno altoatesino dorato", con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,8 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

Acidità totale: 5,5 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l