
ELENA WALCH

“EWA” 2018



VITIGNI

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

TERROIR

Suoli calcarei ben drenati su media altitudine con perfette esposizioni da cui le uve possono trarre la loro ricchezza: clima mediterraneo durante il giorno e frescura alpina la sera, presenza di notevole escursione termica.

VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Denominazione: Vino Bianco d'Italia

Zucchero residuo: 3,8 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l