

## Merlot Riserva Vigna “Kastelaz” 2015



La Vigna “Kastelaz”, grazie alla sua esposizione rivolta verso sud, è tra le più esclusive della regione. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin. Una „Vigna“ è un’ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca i 63°, Kastelaz è disposto su strette terrazze e gode di un’esposizione completamente a sud - una vera rarità in Alto Adige. È una collina di origine postglaciale, composta da strati di leggero terreno calcareo,

con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche sono ricche di contrasti: i grappoli d’uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed essere poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri sul livello del mare, da vigne a bassissima resa, nascono due dei vini di punta di Elena Walch: il Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ed il Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“.

*„Un fresco e brillante color rubino intenso caratterizza il Merlot Riserva Vigna “Kastelaz”. Al naso il vino si presenta intenso e puro con sentori di amarena e prugna accompagnate da un soffio di note caramellate e tostatura delicata. Tannini morbidi e vellutati, testura morbida, sapidità speziata, concentrazione fruttata ed eleganza filigrana si sposano al palato. Un charmeur invitante ed attraente.”*

Tramin, Febbraio 2019

### VENDEMMIA 2015

L’annata 2015 entrerà negli annali della storia vinicola dell’Alto Adige: l’estate calda ed asciutta ed un clima molto equilibrato specialmente nei primi due terzi del periodo di vendemmia, hanno creato i migliori presupposti per uve sane e valori zuccherini ottimali – riuscendo inoltre a vendemmiare ogni vitigno al suo culmine di maturazione. Le notti fresche poco prima della vendemmia in settembre erano, specialmente per le uve bianche, determinanti per garantire e mantenere un’ottimale freschezza ed acidità. Questi eccezionali presupposti climatici erano la base per esemplari risultati qualitativi: frutto intenso, struttura armonica ed aromi intensi caratterizzano i vini di quest’annata storica, che persuade anche per la sua eleganza, pienezza e longevità.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 18 mesi in barrique di legno francese. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia.

Vitigno: 100% Merlot	Cont. alcolico: 13,50 % Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 1,5 g/L	Acidità totale: 5,2 g/L	Invecchiamento: 15-18 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

