
ELENA WALCH

Pinot Bianco “Kristallberg” 2018

Alto Adige DOC

“Il Pinot Bianco “Kristallberg” si presenta con molte sfaccettature e grande mineralità. Colpisce per il suo fresco e chiaro giallo paglierino ed il bouquet di aromi di pere fresche e frutta a polpa bianca unito alle note speziate di noci verdi e leggeri aromi minerali e fumè. Convincono al palato eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.”

Tramin, Ottobre 2019



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!

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con seguente decantazione statica del mosto. Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata di circa 20°C. 15% del mosto fermenta e matura in barrique francesi per 5 mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane a lungo sui lieviti. Prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio.

Alcool: 13,50% Vol.
Acidità totale: 6,8 g/L
Zucchero residuo: 3,4 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC
Invecchiamento: 3-6 anni
Bottiglie da: 0,75 l

