

ELENA WALCH

Merlot 2017 Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Merlot

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Segue la fermentazione malolattica in botti da 80hl di rovere francese e di Slavonia. Affinamento nelle botti grandi di rovere.

DEGUSTAZIONE

Un rosso vivace granato caratterizza il Merlot di Elena Walch. Il vino si presenta al naso intenso e raffinato, con note fruttate di frutti di bosco, aromi speziati ed una punta di cioccolato. Tannini accattivanti, una struttura decisa assieme a corposità ed eleganza si sprigionano in bocca, concludendosi in una piacevolissima beva che sottolinea la morbidezza e sapidità del vino.

TERROIR

Vigneti esposti verso sudovest sui 200 e i 400m s.l.m. Terreni calcarei con conformazioni sabbiose e argillose. Raccolta rigorosamente a mano.

VENDEMMIA 2017

La vendemmia dell'annata 2017 è iniziata, con un tempo favoloso, alla fine di agosto. Specialmente le ultime settimane estive erano caratteristiche per l'autunno alto atesino con giornate calde e notti fresche: un'escursione termica eccezionale. Nonostante la siccità ed il gelo primaverile ed alcune turbolenze estive quali la grandine, il lungo autunno con temperature sopra la media ha permesso alle uve una maturazione lenta ma perfetta, in modo da donare loro una buona gradazione zuccherina lasciando però anche una notevole freschezza. La bassa resa ha donato concentrazione al prodotto che si esprime nell'alta qualità del vino. L'annata del 2017 si presenta perciò classica per i vini dell'Alto Adige e sottolinea l'attento lavoro eseguito in vigna.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Da abbinare a diversi piatti con carne, a carni rosse, arrostiti e steaks o formaggi. Ottimo da sorseggiare da solo!

Denominazione: Alto Adige DOC

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 4,9 g/L

Zucchero residuo: 2,4 g/L

Invecchiamento: 5-7 anni

Bottiglie da: 0,75 l