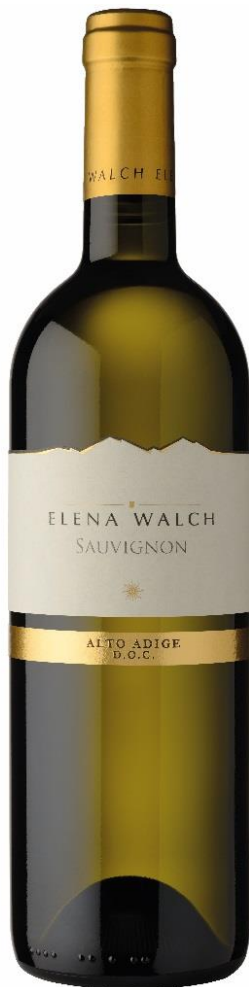


---

# ELENA WALCH

## Sauvignon 2018

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Sauvignon

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 19°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

### DEGUSTAZIONE

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo delicato dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, papaya, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.

### TERROIR

Vigneti con esposizione a sud-est e sud-ovest su suoli calcarei con vene sabbiose. Raccolta fatta interamente a mano.

---

### 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

Ottimo sia come fresco aperitivo che come accompagnamento a piatti leggeri a base di pesce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zuccheri residui: 2,9 g/L

Cont. alcolico: 13,00% Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l