ELENA WALCH

CASHMERE GEWÜRZTRAMINER

PASSITO

Annata: 2018

Vitigno: 95% Gewürztraminer, 5% Sauvignon

Vinificazione:
La vendemmia avviene a fine settembre ed i grappoli vengono posati su graticci in un locale ben areato dove appassiscono per 4 mesi. L'appassimento presenta una perdita di peso di ca. due terzi. Anche gli zuccheri, gli aromi, l'acidità ed i tannini si concentrano. Dopo la fermentazione, che si svolge molto lentamente per un periodo di 6 settimane, avviene un lungo affinamento sui propri lieviti in acciaio per circa un anno, seguito da una lunga maturazione in bottiglia. Il contenuto zuccherino è così elevato che i lieviti non riescono a completare la fermentazione ed il vino rimane naturalmente dolce.

Degustazione:
Il passito di Gewürztraminer Cashmere si distingue per le sue tonalità leggermente ambrate e per l'incredibile intensità del ricco bouquet: albicocche essiccate, frutta candita, petali di rosa ed un tocco di arancio e caramello lo rendono semplicemente unico nel suo genere. Al palato esplode in una concentrata e complessa armonia di sapori, dove la struttura decisa e l'invitante dolcezza sono bilanciate da una fresca acidità, per chiudere in un finale elegante e persistente di grande rarità.

Denominazione:	Alto Adige DOC	Zucchero residuo:	191,2 g/L
Cont. alcolico:	10,50 % Vol	Invecchiamento:	4-10 anni
Acidità totale:	7,7 g/L	Bottiglie da:	0,375 l

www.elenawalch.com info@elenawalch.com
Andreas Hoferstr.1 39040 Tramin