

Pinot Nero "Ludwig" 2023  
Alto Adige DOC

La lunga storia dei "Blauburgunder (Pinot Nero)" in Alto Adige ha accompagnato fortemente lo sviluppo della regione vitivinicola. Il Pinot Nero "Ludwig" di Elena Walch è stato creato nel 2002, con uve raccolte da vecchie viti, alcune allevate anche con il sistema tradizionale della pergola trentina. La piccola produzione di 12.000 bottiglie indica la rigorosa selezione dei lotti al fine di produrre un Pinot Nero, classico, complesso e di altissima qualità. I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali del Pinot Nero "Ludwig", tra cui il più alto riconoscimento del 27 ° Concorso Pinot Nero italiano nel 2025, confermano il grande impegno dell'enologo per questo nobile vitigno.

*„Acclamato vincitore del concorso italiano del Pinot Nero nel 2013, 2020 e 2024, il „Ludwig“ colpisce per la sua profondità ed eleganza. Note speziate di cannella e chiodi di garofano, profumi di frutti di bosco rendono l'elegante bouquet molto complesso e sfaccettato ma allo stesso tempo morbido ed invitante. Al palato il Ludwig sprigiona tutta la sua forza ed eleganza, i suoi tannini gentili, il sentore di spezie dolci e l'equilibrata mineralità che gli conferiscono freschezza e lunga persistenza.“*

*Elena Walch*

**VENDEMMIA 2023**

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie "all'autunno dorato altoatesino", le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla "storica" data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

**VINIFICAZIONE**



Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in legno. Maturazione in barrique di rovere francese per una durata di 10 mesi. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell'uva sia dei soli acini che anche a grappolo intero avvalendosi anche dell'uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell'uva tramite "cuvon" che corrono su binari, permettono di trattare in modo molto delicato l'uva e conservarne la sua alta integrità qualitativa. Questa struttura "State of the Art" è nel suo concetto, all'avanguardia tra le cantine di fermentazione in Alto Adige, posizionandosi tra le cantine di fermentazione più moderne d'Italia per creare grandi vini rossi *d'excellence*.

Cont. alcolico: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,9 g/L

Zucchero residuo: 0,5 g/L

Varietà: 100% Pinot Nero

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 8-15 anni

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

