
ELENA WALCH

“EWA” 2025



lightweight 395 g

VITIGNI

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

TERROIR

Suoli calcarei ben drenati su media altitudine con perfette esposizioni da cui le uve possono trarre la loro ricchezza: clima mediterraneo durante il giorno e frescura alpina la sera, presenza di notevole escursione termica.

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Denominazione: Vino Bianco d'Italia

Zucchero residuo: 2,9 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,6 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano