

ELENA WALCH

Pinot Bianco “Kristallberg” 2024 Alto Adige DOC

A partire dall'annata 2015 il Pinot Bianco “Kristallberg” arricchisce la nostra gamma dei vini bianchi. Per ciascun vitigno, Elena Walch sceglie il terroir ideale e le condizioni ambientali ottimali per creare vini di grande carattere. È raro e di particolare valore, che ad un'unica azienda familiare appartengano vigneti così diversi tra di loro per esposizione, composizione del terreno e posizione altimetrica, permettendo così di creare vini con maggior personalità. Il cambiamento climatico pone nuove sfide al vignaiolo deve agire in anticipo. Per garantire la freschezza del Pinot Bianco “Kristallberg” anche in futuro abbiamo acquistato un vigneto su un altipiano a 600 m.s.l.m. tra Tramin e Caldaro. In seguito, sono stati aggiunti ulteriori terreni sempre in altura. Con il Pinot Bianco “Kristallberg” è stato creato un “vino di montagna” che sottolinea verticalità, complessità e mineralità, caratteristiche tipiche di questo vitigno, posizionandolo in prima fila.

“Il Pinot Bianco “Kristallberg” si presenta con molte sfaccettature e grande mineralità. Colpisce per il suo fresco e chiaro giallo paglierino ed il bouquet di aromi di pere fresche e frutta a polpa bianca unito alle note speziate di noci verdi e leggeri aromi minerali e fumè. Convincono al palato eleganza e sapidità, oltre ad una vivacità giovanile e stimolante unite ad un gioco affascinante di acidità. Un vino di grande fascino.”

Elena Walch

VENDEMMIA 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con seguente decantazione statica del mosto. Fermentazione del mosto in botti di legno di 25hl dove matura di seguito per 12 mesi. Il vino rimane a lungo sui lieviti.

Alcool: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,9 g/L

Zucchero residuo: 1,4 g/L

Varietà: 100% Pinot Bianco

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

