

ELENA WALCH

Pinot Nero "Ludwig" 2022 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 26 ° Concorso Pinot Nero italiano nel 2024, 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 2022

Vi aspetta un'eccellente annata 2022! Favorita dall'estata calda e stabile, l'uva arrivata in cantina era bella, sana e di valori equilibrati. Nell'annata vitivinicola 2022 registriamo una fioritura precoce dovuta alle elevate temperature primaverili. L'estate è stata asciutta e calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto. Le scarse precipitazioni non hanno avuto effetti negativi nelle vigne, questo grazie ai nostri sistemi di irrigazione a gocce e alle nostre stazioni meteo. Le temperature alte dei mesi estivi ci hanno regalato uva di un'eccellente qualità e di una maturazione ottimale. L'acidità era leggermente inferiore, ma molto equilibrata, supportata anche dai lavori mirati sul fogliame e alla vendemmia di poco anticipata. A fine agosto abbiamo iniziato a raccogliere le prime uve – esclusivamente a mano, come di nostro solito. I vini dell'annata 2022 hanno un bellissimo frutto e convincono con complessità e grande 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: 14,00% Vol.
Acidità totale: 6,0 g/L
Zucchero residuo: 1,2 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

