
ELENA WALCH

Elena Walch è certificata VTVA



Lagrein 2024

Alto Adige DOC



VITIGNO
100% Lagrein

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Segue la fermentazione malolattica in botti di rovere francese e di Slavonia da 70 e 22hl. Affinamento in botti di legno.

DEGUSTAZIONE

Il Lagrein Elena Walch si presenta invitante nei suoi densi toni rosso-granato intenso con riflessi violacei. Il ricco bouquet si distingue per i delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco, con sottofondo di ciliegie. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti in zone più calde, con terreni calcarei e a strati argillosi e sabbiosi in profondità, esposti ad sudest e sudovest su ambedue le creste collinari. Raccolti a mano con cernite molto attente.



lightweight 395 g

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.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Piatti corposi, ricchi di sapore, come selvaggina, cacciagione o carni rosse e formaggi stagionati.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,9 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,2 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano