ELENA WALCH

Pinot Nero “Ludwig” 2024

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.

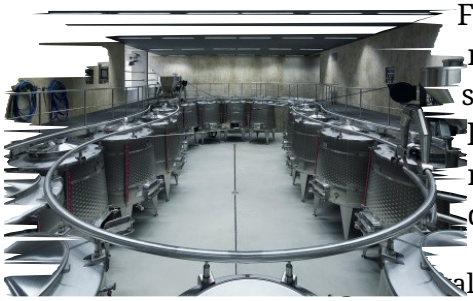
„Acclamato vincitore del concorso italiano del Pinot Nero nel 2013, 2020, 2024 e 2025, il „Ludwig“ colpisce per la sua profondità ed eleganza. Note speziate di cannella e chiodi di garofano, profumi di frutti di bosco rendono l’elegante bouquet molto complesso e sfaccettato ma allo stesso tempo morbido 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.”



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



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: 5,8 g/L
Zucchero residuo: 1,0 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