



Merlot 2024 Alto Adige DOC



VITIGNO
100% Merlot

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 da 80hl di rovere francese e di Slavonia. Affinamento nelle botti grandi di rovere.

DEGUSTAZIONE

Un rosso vivace granato caratterizza il Merlot di Elena Walch. Il vino si presenta al naso intenso e raffinato, con note fruttate di frutti di bosco, aromi speziati ed una punta di cioccolato. Tannini accattivanti, una struttura decisa assieme a corposità ed eleganza si sprigionano in bocca, concludendosi in una piacevolissima beva che sottolinea la morbidezza e sapidità del vino.

TERROIR

Vigneti esposti verso sudovest sui 200 e i 400m s.l.m. Terreni calcarei con conformazioni sabbiose e argillose. Raccolta rigorosamente a mano.



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

Da abbinare a diversi piatti con carne, a carni rosse, arrostiti e steaks o formaggi. Ottimo da sorseggiare da solo!

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,8 g/L

Cont. alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano