

ELENA WALCH

Grande Cuvée “Kermesse” MMXXIII

Vino rosso d'Italia

Nato come “fratello” rosso dell’ormai affermata icona bianca di Elena Walch “Beyond the Clouds”, anche la Grande Cuvée “Kermesse” nasce da una selezione delle migliori uve dell’annata. I diversi vitigni vengono prevalentemente fermentati insieme per creare un vino di grande complessità ed eleganza con una forte potenzialità di invecchiamento. È una cuvée che per la composizione dei vitigni evade la denominazione Alto Adige DOC aprendo nuovi orizzonti e rispecchiando così l’identità di Elena Walch di seguire mete qualitative sempre più alte, attraverso tutte le frontiere.

La Cuvée Kermesse si distingue per l'intenso color porpora ed il bouquet sfaccettato e ricchissimo: note speziate di tabacco leggermente tostato, pepe e cioccolato si sposano ai delicati toni di frutti di bosco a bacca rossa e fichi secchi. Potente, elegante ed armonico sprigiona in bocca tutta la sua forza: i tannini decisi e ben amalgamati, le delicate note di aromi tostati donano un potenziale di durevole corposità. Un vino raffinato dal carattere deciso e forte.



VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l’arrivo di un’annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l’acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all’autunno dorato altoatesino”, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l’inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica” data di inizio settembre. In termini di qualità, l’annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

VINIFICAZIONE



Le diverse uve vengono vendemmiate nello stesso giorno e lavorate tutte assieme. Solo il Cabernet Sauvignon, che matura più tardi, viene aggiunto più avanti. Fermentazione in acciaio con macerazione di ca. 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell’uva sia a soli acini

che anche a grappolo intero, una lavorazione che si avvale anche dell’uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell’uva tramite un cuvon, che corre su binari, permette 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 delle cantine in Alto Adige e fa sicuramente parte delle cantine di fermentazione tra le più moderne d’Italia, per creare grandi vini rossi d’excellence.

Denominazione: Vino Rosso d’Italia

Cont. alcolico: 14,0 % Vol

Acidità totale: 5,6 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Zucchero residuo: 2,4 g/L

Invecchiamento: 15 - 20 anni

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

Vitigni: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

