
ELENA WALCH

Pinot Nero 2025

Alto Adige DOC



lightweight 395 g

VITIGNO

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in parte in grandi botti di rovere da 22hl e in parte in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.

TERROIR

Un interessante dialogo tra vigneti posti in zone più fresche tra 400m s.l.m. e 950 m s.l.m. su suoli calcarei con vene porfiriche esposti verso sudest e sudovest.

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un ottimo accompagnatore per primi piatti e secondi leggeri.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,5 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano