

ELENA WALCH

Lagrein 2025

Alto Adige DOC



lightweight 395 g

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.

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

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,1 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 4,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano