
ELENA WALCH

Elena Walch è certificata VIVA



Pinot Nero 2024

Alto Adige DOC



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 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

Un ottimo accompagnatore per primi piatti e secondi leggeri.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,7 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,5 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano