
ELENA WALCH

Elena Walch è certificata VIVA



Sauvignon 2024 Alto Adige DOC



VITIGNO
100% Sauvignon

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 19°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo delicato dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, papaya, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.

TERROIR

Vigneti con esposizione a sud-est e sud-ovest su suoli calcarei con vene sabbiose. Raccolta fatta interamente a mano.

 **lightweight 395 g**

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

Ottimo sia come fresco aperitivo che come accompagnamento a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 0,4 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano