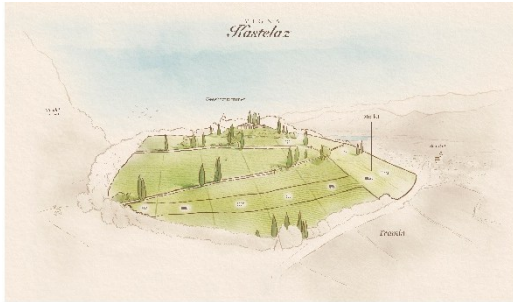


ELENA WALCH

Merlot Riserva Vigna "Kastelaz" 2023

Alto Adige DOC



La Vigna "Kastelaz", grazie alla sua esposizione rivolta verso sud, è tra le più esclusive della regione. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin. Una „Vigna“ è un'ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca i 63°, Kastelaz è disposto su strette terrazze e gode di un'esposizione completamente a sud - una vera rarità in Alto Adige. È una collina di origine postglaciale,

composta da strati di leggero terreno calcareo, con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche sono ricche di contrasti: i grappoli d'uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed essere poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri sul livello del mare, da vigne a bassissima resa, nascono due dei vini di punta di Elena Walch: il Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ed il Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“.

„Un fresco e brillante color rubino intenso caratterizza il Merlot Riserva Vigna "Kastelaz". Al naso il vino si presenta intenso e puro con sentori di amarena e prugna accompagnate da un soffio di note caramellate e tostatura delicata. Tannini morbidi e vellutati, testura morbida, sapidità speziata, concentrazione fruttata ed eleganza filigrana si sposano al palato. Un charmeur invitante ed attraente.“

Elena Walch

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

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 18 mesi in barrique di legno francese. Dopo l'assemblaggio lungo affinamento in bottiglia. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell'uva sia dei soli acini che anche a grappolo intero avvalendosi anche dell'uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell'uva tramite "cuvon" che corrono su binari, permettono 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 tra le cantine di fermentazione in Alto Adige, posizionandosi tra le cantine di fermentazione più moderne d'Italia per creare grandi vini rossi d'excellence.



Vitigno: 100% Merlot

Cont. alcolico: 14,5 % Vol

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,2 g/L

Acidità totale: 5,6 g/L

Invecchiamento: 10-18 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano