
ELENA WALCH

Merlot 2025

Alto Adige DOC



lightweight 395 g

VITIGNO

100% Merlot

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 da 80hl di rovere francese e di Slavonia. Affinamento nelle botti grandi di rovere.

DEGUSTAZIONE

Un rosso vivace granato caratterizza il Merlot di Elena Walch. Il vino si presenta al naso intenso e raffinato, con note fruttate di frutti di bosco, aromi speziati ed una punta di cioccolato. Tannini accattivanti, una struttura decisa assieme a corposità ed eleganza si sprigionano in bocca, concludendosi in una piacevolissima beva che sottolinea la morbidezza e sapidità del vino.

TERROIR

Vigneti esposti verso sudovest sui 200 e i 400m s.l.m. Terreni calcarei con conformazioni sabbiose e argillose. Raccolta rigorosamente a mano.

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

Da abbinare a diversi piatti con carne, a carni rosse, arrosti e steaks o formaggi. Ottimo da sorseggiare da solo!

Denominazione: Alto Adige DOC

Zuccheri residui: 1,4 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 4,5 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano