



ATON

ELENA WALCH

*Pinot Noir Riserva
Alto Adige DOC*

2020

Con una piccola produzione di sole **2.553 bottiglie Elena Walch** presenta “Aton”, la massima espressione di **Pinot Noir** della rinomata cantina dell’Alto Adige. Il nome scelto per tenere a battesimo l’ultimo nato in casa Walch si deve al dio egizio del sole, rappresentato da un luminoso disco solare che si innalza su tutte le altre divinità: Aton è l’origine della luce e della vita.

L’annata “Aton” Pinot Noir Riserva 2020 Alto Adige DOC nasce da una precisa selezione delle uve provenienti da terreni di medio-alta altitudine, situati tra i 400 e 600 metri sul livello del mare disposti su entrambi i lati della valle a Glen ed a Barleith, da terreni complessi, principalmente argillosi e calcarei e con residui marnosi.

Tanto più alto è il vigneto, tanta più luce ed ore di sole e freschezza ricevono le viti. Una lunga esposizione alla luce solare, insieme al clima fresco ed una grande escursione termica tra la notte e il giorno, rappresentano le caratteristiche ambientali ideali per il Pinot Noir. Sui pendii scoscesi si ergono viti dai 15 ai 61 anni da cloni francesi a bassa resa, le cui uve vengono esclusivamente raccolte e selezionate rigorosamente e delicatamente a mano.

La scelta delle parcelle di migliore qualità nei vigneti e di una combinazione ottimale di esposizione e di altitudine, permettono una maturazione fenolica più elevata delle uve senza eccessivi contenuti zuccherini e, di conseguenza, un’acidità naturale maggiore che ha reso “Aton” Pinot Noir Riserva 2020 straordinario per struttura, eleganza, freschezza. Con “Aton” si intraprende un cammino sensoriale unico che investe i sensi alla scoperta della sua sorprendente personalità, un percorso capace di raccontare il territorio e far emozionare gli amanti del Pinot Noir ed, in generale, del vino.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

La vendemmia si è svolta in due riprese: il 10 settembre, nonché il 14 settembre 2020, per consentire ai rispettivi lotti di uva di raggiungere la maturazione ottimale. Il 2020 è stato un anno eccellente per il Pinot nero, sebbene sia stato un anno impegnativo. Una primavera calda ha portato a uno sviluppo precoce delle viti, che è stato poi bilanciato da un giugno più fresco. L’inizio dell’estate è stato variabile e ha richiesto molto impegno nel vigneto. È seguito un estivo caldo e intenso, con temperature da piena estate, prima che l’autunno arrivasse con forti differenze di temperatura tra il giorno e la notte. Le alte temperature hanno favorito l’ottima struttura del Pinot Noir, generando note fruttate complesse e mature, mentre la parcella più fresca e situata a maggiore altitudine, con esposizione a nord-ovest, ha conferito al vino freschezza e un’eleganza incomparabile.

Dopo una macerazione a freddo della durata di 5 giorni e la fermentazione alla temperatura controllata di 23°, per ulteriori 15 giorni, nelle piccole botti d’acciaio, è seguito un periodo di 12 mesi in barrique di rovere francesi di media tostatura. Il vino ha poi avuto ulteriori 12 mesi in acciaio per riposare e maturare.

La lavorazione lenta e delicata delle uve è stata effettuata nel rispetto della qualità originale dell’uva e, seguendo lo stesso principio. Infine, l’8 novembre 2022 il vino è stato imbottigliato senza filtrazione per mantenerne l’eccezionale struttura e preservarne la naturale composizione colloidale.

Durante i successivi 29 mesi di maturazione in bottiglia, “Aton” Pinot Noir Riserva 2020 ha continuato silenziosamente ad evolvere l’ampio spettro del suo potenziale. La preziosa Grande Cuvée può raggiungere una longevità importante durante la quale il prodotto continuerà a maturare e a evolvere.

ATON

ELENA WALCH

*Pinot Noir Riserva
Alto Adige DOC*

2020



„Il Pinot Noir “Aton” di Elena Walch esprime raffinatezza ed eleganza senza tempo. Al bicchiere si presenta di un intenso color rubino, ed il distintivo bouquet è definito da note sottili di more, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata; forza e grande eleganza si fondono in questo impareggiabile vino. Con lo spessore dei frutti di bosco e la mineralità bilanciata da raffinati e freschi tannini, “Aton” conquista il palato con un finale lungo e speziato. L’annata 2020 si distingue particolarmente per la sua grande struttura, una frutta intensa di ciliegia nera, leggermente più matura, e allo stesso tempo per la sua freschezza eccellente.

Un Pinot Noir elegante, di carattere, prodotto con grande cura e attenzione al dettaglio, al fine di rendere omaggio a questo vitigno eccezionale con una qualità senza compromessi.“

Alcool: 14.50% Vol.
Acidità totale: 5.7 g/L
Zucchero residuo: 0.9 g/L
Vendemmia: Rigorosamente a mano

Denominazione: Alto Adige DOC
Bottiglie da: 0,75 l | 1,5 l

ATON
ELENA WALCH

*Pinot Noir Riserva
Alto Adige DOC*

2020



annata 2017 “MIGLIORE PINOT NERO D’ITALIA”

Daniele Cernilli alias Dr. Wine

annata 2018 “TRE BICCHIERI”

Gambero Rosso

annata 2019 “Best Pinot Noir”

Falstaff

annata 2019 - 94 punti

Wine Spectator

Gewürztraminer 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 per cento, 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“.

„Il Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” appartiene all’elite dei Gewürztraminer a livello internazionale. Si presenta con un intenso giallo dorato ed un bouquet seducente di estrema complessità: elegante e minerale con aromi di rosa, lychee e un tocco di miele d’acacia sullo sfondo. Un nettare che con la sua complessità convince anche al palato: struttura elegante, gioco di acidità stimolante, freschezza armoniosa e speziata con un intenso finale aromatico. Un vino di grande finesse e di carattere.”

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.

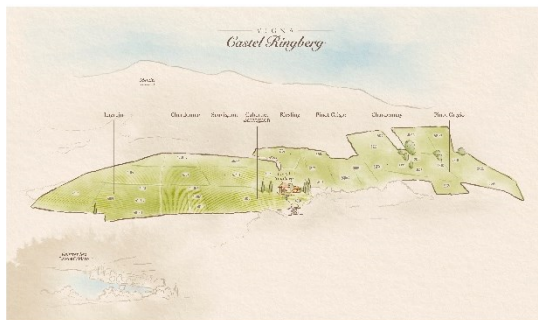
VINIFICAZIONE

Prima della pressatura avviene un contatto sulle bucce di 6 ore. Pressatura soffice, decantazione del mosto in modo statico, tramite l’abbassamento della temperatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti („sur lie“).

Vitigno: 100% Gewürztraminer	Cont. alcolico: 14,50% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 5,4 g/L	Acidità totale: 6,0 g/L	Invecchiamento: 5-10 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	



Sauvignon Vigna "Castel Ringberg" 2023 Alto Adige DOC



Il castello rinascimentale della Vigna „Castel Ringberg“, eretto dalla dinastia degli Asburgo nel 1620, sovrasta il Lago di Caldaro ed è immerso nel verde ondeggiante dei suoi filari. Una „Vigna“ è un’ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. La tenuta, a tratti collinosa e a tratti ripida, si trova sull’antico crocevia di tre tipi di terreno tra i 330 ed i 400 metri s.l.m.: ad ovest il vigneto viene accompagnato dalla roccia dolomitica della Mendola, i cui ripidi pendii sono composti

da pietrisco di 30.000 anni fa proveniente dal fiume Adige. Nella zona centrale e meridionale, le superfici più estese sono composte da suoli di residui di pietra calcarea molto leggeri che garantiscono l’aerazione alle radici delle viti. La mitezza del Lago di Caldaro, sposata con forte vento pomeridiano, creano un microclima secco e permettono un lavoro fortemente rispettoso della natura nella vigna. Queste particolari caratteristiche geologiche, unite al microclima ventilato, danno vita a vini minerali di grande eleganza e raffinatezza.

„Il Sauvignon Vigna “Castel Ringberg” si distingue per il suo colore giallo brillante dai riflessi leggermente verdi. Il delicato ed invitante bouquet è caratterizzato da note floreali con fiori di sambuco ed erbe alpine oltre ad un accenno di uva spina matura e freschezza alpina. Con la sua complessità fruttata, la struttura di estrema eleganza e la mineralità, uniti al potenziale complesso e la sua armonia unica, questo Sauvignon convince al palato.”

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

Decantazione statica del mosto. Una parte fermenta in botte d’acciaio a temperatura controllata di 19°C e rimane sui lieviti fino in primavera. La rimanente parte (ca. il 40%) fermenta in botti grandi di rovere e barrique. L’assemblaggio avviene poco prima dell’imbottigliamento con conseguente maturazione in bottiglia.

Vitigno: 100% Sauvignon Cont. alcolico: 13,50% Vol Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,0 g/L Acidità totale: 6,7 g/L Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

