

ELENA WALCH

Gewürztraminer Vigna "Kastelaz" 2022

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'élite 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 2022

Vi aspetta un'eccellente annata 2022! Favorita dall'estate calda e stabile, l'uva arrivata in cantina era bella, sana e di valori equilibrati. Nell'annata vitivinicola 2022 registriamo una fioritura precoce dovuta alle elevate temperature primaverili. L'estate è stata asciutta e calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto. Le scarse precipitazioni non hanno avuto effetti negativi nelle vigne, questo grazie ai nostri sistemi di irrigazione a gocce e alle nostre stazioni meteo. Le temperature alte dei mesi estivi ci hanno regalato uva di un'eccellente qualità e di una maturazione ottimale. L'acidità era leggermente inferiore, ma molto equilibrata, supportata anche dai lavori mirati sul fogliame e alla vendemmia di poco anticipata. A fine agosto abbiamo iniziato a raccogliere le prime uve – esclusivamente a mano, come di nostro solito. I vini dell'annata 2022 hanno un bellissimo frutto e convincono con complessità e grande 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: 14,00% Vol Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 6,8 g/L Acidità totale: 5,3 g/L Invecchiamento: 5-10 anni
Bottiglie da: 0,75 l Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

