
ELENA WALCH

Grande Cuvée “Kermesse” MMXXII

Vino rosso d'Italia

Nato come “fratello” rosso dell’ormai affermata icona bianca di Elena Walch “Beyond the Clouds”, anche la Grande Cuvée “Kermesse” nasce da una selezione delle migliori uve dell’annata. I diversi vitigni vengono prevalentemente fermentati insieme per creare un vino di grande complessità ed eleganza con una forte potenzialità di invecchiamento. È una cuvée che per la composizione dei vitigni evade la denominazione Alto Adige DOC aprendo nuovi orizzonti e rispecchiando così l’identità di Elena Walch di seguire mete qualitative sempre più alte, attraverso tutte le frontiere.

La Cuvée Kermesse si distingue per l'intenso color porpora ed il bouquet sfaccettato e ricchissimo: note speziate di tabacco leggermente tostato, pepe e cioccolato si sposano ai delicati toni di frutti di bosco a bacca rossa e fichi secchi. Potente, elegante ed armonico sprigiona in bocca tutta la sua forza: i tannini decisi e ben amalgamati, le delicate note di aromi tostati donano un potenziale di durevole corposità. Un vino raffinato dal carattere deciso e forte.

Elena Walch

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



Le diverse uve vengono vendemmiate nello stesso giorno e lavorate tutte assieme. Solo il Cabernet Sauvignon, che matura più tardi, viene aggiunto più avanti. Fermentazione in acciaio con macerazione di ca. 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell’uva sia a soli acini che anche a grappolo intero, una lavorazione che si avvale anche dell’uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell’uva tramite un cuvon, che corre su binari, permette 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 delle cantine in Alto Adige e fa sicuramente parte delle cantine di fermentazione tra le più moderne d’Italia, per creare grandi vini rossi d’excellence.



Denominazione: Vino Rosso d’Italia

Cont. alcolico: 14,5 % Vol

Acidità totale: 5,6 g/L

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

Zucchero residuo: 0,9 g/L

Invecchiamento: 15 - 20 anni

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 / 3 / 5 l

Vitigni: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah