

ELENA WALCH

GRANDE CUVÉE “BEYOND THE CLOUDS” 2015

argentum bonum - SILBERSTOLLEN®



Come dimostra il documento dell'anno 1237, firmato dai Conti del Tirolo, l'argento della Val Ridanna era in assoluto il migliore d'Europa, motivo per cui noi abbiamo deciso di far maturare la nostra miglior produzione vinicola in questo luogo appartato, in assoluta mancanza di luce, ad una temperatura di cava costante di 11°C ed una umidità del 95%. Proprio qui, in questa miniera in disuso della Val Ridanna a 2.000 m di altezza s.l.m., maturano questi gioielli per un periodo di alcuni anni. Vogliamo dare ai nostri vini di punta l'ultimo tocco: “argentarli”, per poi mandarli nella loro veste

migliore, a sorprendere gli amanti del vino ed a soddisfare i palati più esigenti. Oltre ai già accennati vantaggi, un fattore ormai dimostrato molto importante è dato dalla pressione d'aria estremamente bassa che si trova in questa miniera, la più alta d'Europa, la quale influenza positivamente il processo di maturazione di questi vini, donando loro lunga giovinezza. Grazie anche al nostro progetto, la miniera ricca di storia, si risveglia a nuova vita e trova così una nuovissima destinazione d'uso, che sicuramente i Conti nel lontano trecento non potevano nemmeno immaginare. Di queste eccellenze, ogni anno riserveremo e destineremo a Voi una quantità limitatissima.

“Si stappa la bottiglia con reverenza e con grandi aspettative. Infondo ha un'età di diversi anni di cui sette passati in un luogo particolare. È sorprendente la freschezza che si scopre e la complessità di aromi, come se avesse assorbito questo posto mistico nella bottiglia. Seppur quasi l'80% è determinato dallo Chardonnay, le altre uve dell'uvaggio si fanno percepire molto chiaramente. È un uvaggio a tutti gli effetti e questa forte unità la si percepisce per cui sprigiona dal bicchiere sempre note diverse man mano che si scalda. Sono sentori avvolgenti che ricordano la frutta esotica come l'ananas, l'albicocca e melone, complessi ed importanti, molto attraenti che nel loro insieme donano armonia, eleganza e complessità.”

Elena Walch

VITIGNO

Il meglio delle nostre uve bianche con prevalenza di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

La selezione delle migliori particelle dell'annata: Terreni calcarei, con pietrisco dell'Adige e rocciosi su ca 350 - 500m s.l.m

VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay fa da padrone in questo uvaggio. La data della raccolta delle diverse uve provenienti dalle migliori particelle la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno, viene determinata dalla maturazione ottimale dello Chardonnay. Essendo un uvaggio, la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una “battonage” per 3 mesi. Il vino matura nelle barrique francesi per ca. 10 mesi.

AFFINAMENTO

Segue un affinamento in bottiglia per circa 7 anni in una miniera in disuso della Val Ridanna a 2000mt, in totale oscurità e completo isolamento. L'assoluta mancanza di luce, la temperatura di cava costante di 11°C ed un'umidità del 95% insieme alla pressione d'aria estremamente bassa, influenzano positivamente il processo di maturazione di questo vino, dandogli lunga giovinezza.

Denominazione: Alto Adige Bianco DOC

Cont. alcolico: 14,00% Vol

Zucchero residuo: 0,7 g/L

Acidità totale: 5,00 g/L

