
ELENA WALCH

Gewürztraminer “Concerto Grosso” 2017 Alto Adige DOC

“La regina del Gewürztraminer” – così è stata denominata Elena Walch da alcuni giornalisti vinicoli e con il suo “Concerto Grosso” ha dato vita ad un altro grande vino della terra dei Gewürztraminer. Fin dalla fondazione della sua tenuta, Elena Walch si è focalizzata su questo vitigno autoctono e soprattutto sul far conoscere a tutto il mondo le sue origini. Per questo motivo si è dedicata a lungo alla ricerca di suoli e microclimi ottimali per dare vita ad un vino che sappia esprimere tutte le sfaccettature di uno dei vitigni più nobili al mondo. Il suo nome “Concerto Grosso” lo deve alla forma di concerto di musica barocca che si contraddistingue per la presenza di vari strumenti musicali e rispecchia appieno l'ampiezza e la complessità di questo vino. Il “Concerto Grosso”, fin dalla sua prima annata del 2015, è diventato un elogio alla terra dei Gewürztraminer.

“Il Gewürztraminer “Concerto Grosso” rimane impresso nella mente. Caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante, il “Concerto Grosso” colpisce al naso per il suo simpatico gioco di aromi: note fruttate di arance candite ed agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena ma delicata e per il suo finale lungo e speziato. Un vero seduttore.”

Tramin, Aprile 2018



VENDEMMIA 2017

La vendemmia dell'annata 2017 è iniziata, con un tempo favoloso, alla fine di agosto. Specialmente le ultime settimane estive erano caratteristiche per l'autunno alto atesino con giornate calde e notti fresche: un'escursione termica eccezionale. Nonostante la siccità ed il gelo primaverile ed alcune turbolenze estive quali la grandine, il lungo autunno con temperature sopra la media ha permesso alle uve una maturazione lenta ma perfetta, in modo da donare loro una buona gradazione zuccherina lasciando però anche una notevole freschezza. La bassa resa ha donato concentrazione al prodotto che si esprime nell'alta qualità del vino. L'annata del 2017 si presenta perciò classica per i vini dell'Alto Adige e sottolinea l'attento lavoro eseguito in vigna.

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di circa 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Alcool: 14,50% Vol.
Acidità totale: 4,8 g/L
Zucchero residuo: 6,3 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC
Invecchiamento: 2-5 anni
Bottiglie da: 0,75 l

