

---

ELENA WALCH

## Gewürztraminer “Concerto Grosso” 2018 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 2019



---

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

### 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: 5,2 g/L  
Zuccheri residuo: 7,5 g/L

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

