

ELENA WALCH

KERMESSE



Annata: 2015

Vitigno: Petit Verdot, Syrah, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon – in parti uguali

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.

Degustazione:

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.

Denominazione: Vino Rosso d'Italia

Zucchero residuo: 2,7 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol

Invecchiamento: 15 - 20 anni

Acidità totale: 5,1 g/L

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

www.elenawalch.com info@elenawalch.com

Andreas Hoferstr.1 39040 Tramin