

ELENA WALCH

Cabernet "Istrice" 2017 Alto Adige DOC

Il Cabernet "Istrice" è stato il primo vino rosso di Elena Walch. A quel tempo costituito da una porzione predominante di Cabernet Franc e solo una piccola parte di Cabernet Sauvignon, il vino mostrava "le sue spine", proprio come i piccoli ricci presenti nel parco della cantina di famiglia. Oggi, la percentuale che compone "l'Istrice" è totalmente cambiata con il 90% di Cabernet Sauvignon ed il 10% di Cabernet Franc. Attenuate le durezza (le sue "spine"), questo vino oggi ha guadagnato in eleganza e finezza e continua ad essere uno dei vini rossi favoriti nella casa Walch.

"Il Cabernet "Istrice" si presenta in una veste rosso granato brillante, con intriganti profumi speziati che ricordano frutti di bosco rossi e ciliegie uniti a spezie seducenti come il pepe bianco ed il cioccolato. Al palato sorprende con grande e fresca sapidità, struttura tannica precisa ed elegante insieme ad una densità fruttata e speziata con un finale persistente."

Tramin, marzo 2020

Elena Walch

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

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 12 mesi in barrique di legno francese. All'imbottigliamento segue un lungo affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,50% Vol.
Acidità totale: 5,3 g/L
Zucchero residuo: 2,9 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC
Invecchiamento: 8-10 anni
Bottiglie da: 0,75 / 0,375 / 1,5 l

