
ELENA WALCH

“EWA” 2020



VITIGNI

60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

TERROIR

Suoli calcarei ben drenati su media altitudine con perfette esposizioni da cui le uve possono trarre la loro ricchezza: clima mediterraneo durante il giorno e frescura alpina la sera, presenza di notevole escursione termica.

VENDEMMIA 2020

La primavera 2020, con il suo bel tempo e calde temperature, con i fiori primaverili in giardino e le spesse coperte di neve fresca sulle montagne, ha portato allo sviluppo relativamente precoce delle viti, che si è poi ristabilizzato con le temperature più fresche di giugno. Dopo un'estate calda ed intensa, il raccolto è iniziato nei primi giorni di settembre. L'autunno è stato caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ma anche da un clima un po' capriccioso, che però non ha influito sulle uve, vista l'attenta coltivazione dei vigneti durante l'inizio dell'estate. L'annata 2020 ha dato vita a vini di grande tipicità altoatesina: i giovani vini bianchi sono caratterizzati da una fresca vivacità e da una chiara espressione aromatica, i rossi mostrano un'ottima struttura ed un frutto semplice e fine.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Denominazione: Vino Bianco d'Italia

Zucchero residuo: 4,7 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l