

ELENA WALCH

## GEWÜRZTRAMINER „KASTELAZ“

*argentum bonum -*

**SILBERSTOLLEN®**



**Annata:** 2013

**Vitigno:** 100% Gewürztraminer

**Zona di produzione:** Vigneto cru Kastelaz, sopra il paese di Termeno a 300 m s.l.m. Disposto a terrazze molto strette con impianto Guyot con 7.000 piante/ettaro. Ceppi con portainnesti deboli. Terreno calcareo con parti argillose, da generazioni un terreno estremamente vocato e classico del Gewürztraminer.

**Vinificazione:** Prima della pressatura avviene un contatto sulle bucce di 6 ore. Pressatura soffice, decantazione del mosto in modo statico, tramite l'abbassamento della temperatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti („sur lie“). Segue un affinamento in bottiglia per quattro anni in una miniera in disuso della Val Ridanna a 2000mt, in totale oscurità e completo isolamento. L'assoluta mancanza di luce, la temperatura di cava costante di 7°C ed un'umidità del 95% insieme alla pressione d'aria estremamente bassa, influenzano positivamente il processo di maturazione di questo vino, donandogli lunga giovinezza.

**Degustazione:** Già il giallo brillante con delle sorprendenti sfumature verdognole lascia presagire un vino maturato in un posto particolare. Al naso una piacevole freschezza aromatica che al palato si evolve in una mineralità voluta. Aromi profondi che sono legati insieme e danno la sensazione di una forte complessità ma sono avvolti in una raffinata eleganza. È solo l'inizio di un'evoluzione magica.

**Denominazione:** Alto Adige DOC

**Zucchero residuo:** 7,0 g/L

**Cont. alcolico:** 15,00 % Vol

**Invecchiamento:** 8-15 anni

**Acidità totale:** 5,00 g/L

**Bottiglie da:** 0,75 L

[www.elenawalch.com](http://www.elenawalch.com) [info@elenawalch.com](mailto:info@elenawalch.com)

Andreas Hoferstr.1 39040 Tramin