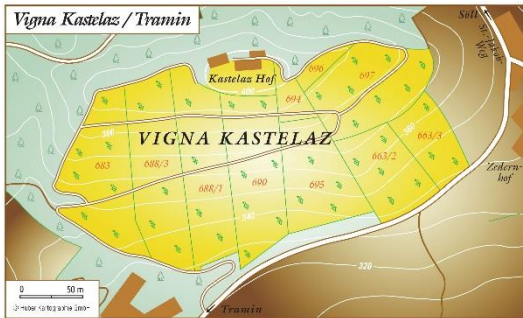


Merlot Riserva Vigna "Kastelaz" 2016



La Vigna "Kastelaz", grazie alla sua esposizione rivolta verso sud, è tra le più esclusive della regione. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin. Una „Vigna“ è un'ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca i 63°, Kastelaz è disposto su strette terrazze e gode di un'esposizione completamente a sud - una vera rarità in Alto Adige. È una collina di origine postglaciale, composta da strati di leggero terreno calcareo, con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche sono ricche di contrasti: i grappoli d'uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed essere poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri sul livello del mare, da vigne a bassissima resa, nascono due dei vini di punta di Elena Walch: il Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ed il Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“.

„Un fresco e brillante color rubino intenso caratterizza il Merlot Riserva Vigna "Kastelaz". Al naso il vino si presenta intenso e puro con sentori di amarena e prugna accompagnate da un soffio di note caramellate e tostatura delicata. Tannini morbidi e vellutati, testura morbida, sapidità speziata, concentrazione fruttata ed eleganza filigrana si sposano al palato. Un charmeur invitante ed attraente.“

Tramin, Febbraio 2019

VENDEMMIA 2016

L'annata 2016 convince con un'ottima qualità. Le settimane prima e durante la vendemmia, quelle decisive, ci hanno regalato giornate soleggiate e temperature calde, favorendo così una maturazione perfetta delle uve. A causa di un'estate piuttosto variabile, abbiamo avuto un ritardo nella vendemmia di circa 10 giorni. Le prime uve sono state vendemmiate solo nella seconda settimana di settembre ed hanno approfittato molto delle temperature stabili e del tempo soleggiato da metà agosto a settembre: giornate calde e notti fresche, insieme ad un tempo autunnale straordinario, hanno creato condizioni perfette per la maturazione delle uve e portato a ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 18 mesi in barrique di legno francese. Dopo l'assemblaggio lungo affinamento in bottiglia.

Vitigno: 100% Merlot	Cont. alcolico: 13,50 % Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 1,5 g/L	Acidità totale: 5,2 g/L	Invecchiamento: 15-18 anni
Bottiglia da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

