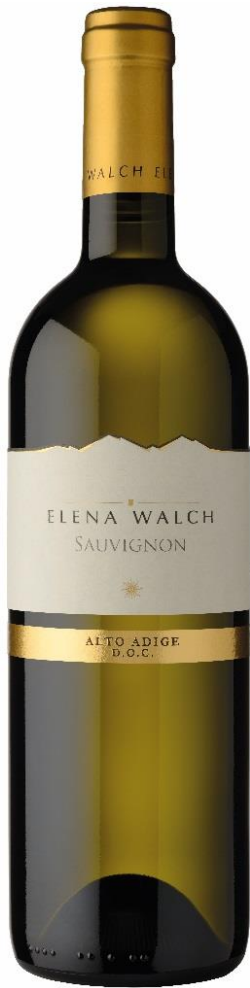

ELENA WALCH

Sauvignon 2020

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Sauvignon

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 19°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo delicato dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, papaya, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.

TERROIR

Vigneti con esposizione a sud-est e sud-ovest su suoli calcarei con vene sabbiose. Raccolta fatta interamente a mano.

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

Ottimo sia come fresco aperitivo che come accompagnamento a piatti leggeri a base di pesce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Cont. alcolico: 13,00% Vol.

Acidità totale: 6,9 g/L

Zucchero residuo: 2,5 g/L

Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l