
ELENA WALCH

Pinot Nero 2019

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in parte in grandi botti di rovere da 22hl e in parte in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.

TERROIR

Un interessante dialogo tra vigneti posti in zone più fresche tra 400m s.l.m. e 600m s.l.m. su suoli calcarei con vene porfiriche esposti verso sudest e sudovest.

VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato "autunno altoatesino dorato", con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un ottimo accompagnatore per primi piatti corposi e piatti a base di carne rossa o selvaggina e formaggi piccanti.

Denominazione: Alto Adige DOC

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 5,7 g/L

Zucchero residuo: 2,9 g/L

Invecchiamento: 5-7 anni

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l