

## Gewürztraminer Vigna "Kastelaz" 2018



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“.

*„Il Gewürztraminer Vigna "Kastelaz" appartiene all'élite dei Gewürztraminer a livello internazionale. Si presenta con un intenso giallo dorato ed un bouquet seducente di estrema complessità: elegante e minerale con aromi di rosa, lychee e un tocco di miele d'acacia sullo sfondo. Un nettare che con la sua complessità convince anche al palato: struttura elegante, gioco di acidità stimolante, freschezza armoniosa e speziata con un intenso finale aromatico. Un vino di grande finesse e di carattere.“*

Tramin, Aprile 2019

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

### 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“).

Vitigno: 100% Gewürztraminer    Cont. alcolico: 14,50% Vol    Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 8,3 g/L    Acidità totale: 5,4 g/L    Invecchiamento: 3-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l    Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

