

---

# ELENA WALCH

## Gewürztraminer 2021

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Gewürztraminer

### VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

### DEGUSTAZIONE

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

### TERROIR

Dalla culla del Gewürztraminer, con i suoi suoli leggeri caratterizzati da una forte presenza calcarea, ma anche da una vena sabbiosa e porfirica posta in profondità. Zone calde con ottima insolazione accompagnate all'imbrunire da una fresca brezza montana che dona al Gewürztraminer tipicità ed eleganza.

---

### VENDEMMIA 2021

Siamo felici di un'annata qualitativamente eccellente, soprattutto per i nostri vini bianchi! Una primavera secca e fresca ha portato ad una fioritura tardiva delle viti ed è stata seguita da un giugno caldo e secco. Dopo una mezza estate mutevole, è seguito un sorprendente cambiamento del meteo a metà agosto, che ha portato un tempo da sogno fino alla fine di settembre e le migliori condizioni per una maturazione ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata a metà settembre, circa 10 giorni dopo l'anno scorso. Con cieli azzurri e molto sole, e quindi temperature diurne di mezza estate e notti già autunnali, le uve erano nella condizione di raggiungere livelli di zucchero ideali mantenendo un'acidità molto buona. Come risultato, i vini 2021 stanno mostrando una grande qualità!

### CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce, da provare su paté e fegato d'oca.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,9 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

Acidità totale: 5,6 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano