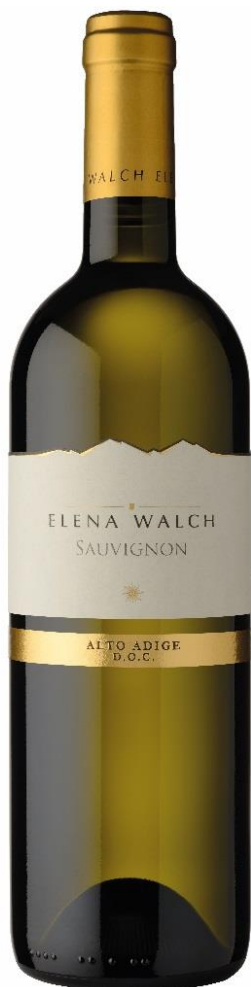

ELENA WALCH

Sauvignon 2017

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 paglierino dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, 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 2017

La vendemmia dell'annata 2017 ha iniziato, con un tempo favoloso, alla fine di agosto. Specialmente le ultime settimane estive erano caratteristiche per l'autunno alto atesino con giornate calde e notti fresche: un'escursione termica eccezionale. Nonostante la siccità ed il gelo primaverile ed alcune turbolenze estive quali la grandine, il lungo autunno con temperature sopra la media ha permesso alle uve una maturazione lenta ma perfetta, in modo da donare loro una buona gradazione zuccherina lasciando però anche una notevole freschezza. La bassa resa ha donato concentrazione al prodotto che si esprime nell'alta qualità del vino. L'annata del 2017 si presenta perciò classica per i vini dell'Alto Adige e sottolinea l'attento lavoro eseguito in vigna.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Zuccheri residui: 3,1 g/L

Cont. alcolico: 13,00% Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,3 g/L

Bottiglie da: 0,75 l