

---

# ELENA WALCH

## Pinot Nero 2018

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 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!

### 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

Zucchero residuo: 1,9 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 6,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l