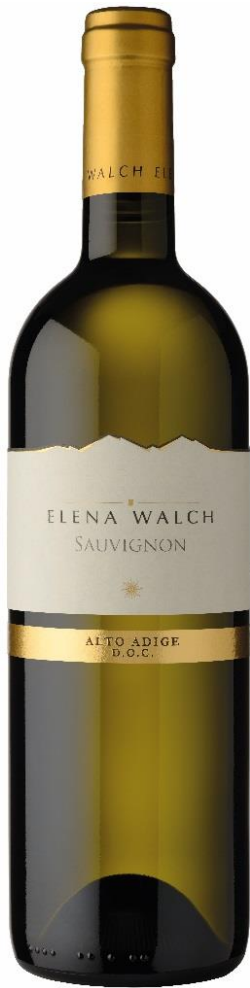


---

# ELENA WALCH

## Sauvignon 2019

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 delicato dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, papaya, 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 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

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,5 g/L

Cont. alcolico: 13,00% Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 7,6 g/L

Bottiglie da: 0,75 l