
ELENA WALCH

Lagrein 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Lagrein

VINIFICAZIONE

Lungo contatto con le bucce per un periodo di 10 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Segue la fermentazione malolattica in botti di rovere francese e di Slavonia da 70 e 22hl. Affinamento in botti di legno.

DEGUSTAZIONE

Il Lagrein Elena Walch si presenta invitante nei suoi densi toni rosso-granato intenso con riflessi violacei. Il ricco bouquet si distingue per i delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco, con sottofondo di ciliegie. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti in zone più calde, con terreni calcarei e a strati argillosi e sabbiosi in profondità, esposti ad sudest e sudovest su ambedue le creste collinari. Raccolti a mano con cernite molto attente.

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

Piatti corposi, ricchi di sapore, come selvaggina, cacciagione o carni rosse e formaggi stagionati.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,3 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Bottiglie da: 0,75 l