
ELENA WALCH

Pinot Bianco 2019

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Bianco

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza.

TERROIR

Vigneti con forte pendenza composti da terreni leggeri con tessiture calcaree e porfiriche. Un'interessante sinergia si crea tra la freschezza dei terreni posti in altitudine fino ai 900 m s.l.m. e le zone più calde ad un'altezza media di 250m s.l.m. Raccolta a mano con cernita attenta.

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

Vino molto versatile per tante occasioni, ottimo in abbinamento a primi piatti leggeri ma anche corposi, carne bianca e pollame.

Denominazione: Alto Adige DOC

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 6,7 g/L

Zucchero residuo: 3,3 g/L

Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l