
ELENA WALCH

Lagrein 2019

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 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

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 5,6 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol.

Invecchiamento: 5-7 anni

Acidità totale: 5,3 g/L

Bottiglie da: 0,75 l