ACQUISTATO IL .....

"EWA" Cuvée 2020 2020

Leggera e freschissima

Partiamo dal curioso nome. EWA sta per E-lena WA-lch. Cuvee leggera e freschissima, questo vino convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato. Nasce da una fortunata combinazione di Gewurztraminer, al 60%, con Muller Thurgau e Chardonnay a dargli man forte. I tre vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati solo all'arrivo della seguente primavera. Il vino infine affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori di acciaio inox. Cuveee EWA si presenta nel calice di un intenso colore giallo paglierino, con profumi di grande finezza. In bocca si caratterizza per la bella vivacità e la chiara espressione aromatica. Ideale come aperitivo, è un vino perfetto da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, ma anche carni bianche e ai piatti della cucina asiatica.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione famigliare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo DOC

Provenienza Alto Adige

Uve 60% Gewürztraminer, 20% Müller Thurgau, 20% Chardonnay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12° C

Quando Berlo entro 3-4 anni

Abbinamento Ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti corposi e leggermente speziati, carni bianche e alla cucina asiatica.

Vinificazione I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed in primavera avviene la cuvée. Le uve vengono pressate in maniera soffice, mentre solo le uve del Gewürztraminer fanno, prima della lavorazione, una macerazione sulle bucce di 6 ore. Il mosto subisce la chiarifica statica e 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.

Sensazioni La cuvée EWA (Elena WAlch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821