



ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2025

2025

**Fresca corposità e bella eleganza****Svinando****La Vigna****Terreno**

Terreni leggeri con tessiture calcaree e porfiriche.

**Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.****Il Vino****Tipologia**

Vino bianco fermo

**Provenienza**

Alto Adige

**Uve**

100% Gewürztraminer

**Gradazione**

14% vol

**Temp. Servizio**

12 gradi

**Quando Berlo**

entro 4-6 anni

**Abbinamento**

Eccellente come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce.

**Vinificazione**

Prima della fermentazione avviene una macerazione di 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

**Sensazioni**

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

Sono pochi i vitigni che rappresentano meglio del Gewürztraminer l'affascinante territorio dell'Alto Adige. E questo proposto da Elena Walch non rappresenta certamente un'eccezione. Nessun artificio. Nessuna pratica enologica particolare. Il segreto di questo vino risiede soprattutto nella straordinaria convergenza di un terroir semplicemente irripetibile. Le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono vendemmiate e conferite presto in cantina per essere trasformate nel pieno rispetto del frutto di partenza. Prima della fermentazione, unica particolarità, le uve vengono lasciate in macerazione per circa 6 ore. Poi si procede con una vinificazione accurata ma tradizionale, in acciaio, a temperatura controllata. Al termine di questa fase, il vino affina per alcuni mesi sui propri lieviti prima di essere imbottigliato. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo brillante, con riflessi dorati. Le caratteristiche del vitigno, quelle che ogni buon sommelier impara a riconoscere fin dai primi mesi di studio, si rispecchiano perfettamente nel suo bouquet. Dalle note di petali di rosa, ai fiori, alle spezie. In bocca è soprattutto fine, con una fresca corposità e una bella eleganza. Eccellente come aperitivo, si abbina benissimo a piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce.

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 familiare, 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821