

---

# ELENA WALCH

## Pinot Grigio 2020

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Pinot Grigio

### 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

Del Pinot Grigio colpiscono le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato. Un vino di carattere e dall'abbinamento versatile.

### TERROIR

Vigneti ripidi esposti a sud-est e sud-ovest tra i 250 e 600m s.l.m. Uve provenienti da zone fresche di altura e da zone classiche più calde di media altezza. Terreni di natura calcarea con parti argillose, sabbiose e porfiriche. Raccolta fatta interamente a mano.

---

### VENDEMMIA 2020

La primavera 2020, con il suo bel tempo e calde temperature, con i fiori primaverili in giardino e le spesse coperte di neve fresca sulle montagne, ha portato allo sviluppo relativamente precoce delle viti, che si è poi ristabilizzato con le temperature più fresche di giugno. Dopo un'estate calda ed intensa, il raccolto è iniziato nei primi giorni di settembre. L'autunno è stato caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ma anche da un clima un po' capriccioso, che però non ha influito sulle uve, vista l'attenta coltivazione dei vigneti durante l'inizio dell'estate. L'annata 2020 ha dato vita a vini di grande tipicità altoatesina: i giovani vini bianchi sono caratterizzati da una fresca vivacità e da una chiara espressione aromatica, i rossi mostrano un'ottima struttura ed un frutto semplice e fine.

### CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino molto versatile per tante occasioni: da proporre come aperitivo o da accompagnare a primi piatti corposi, a base di pesce o carne bianca.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,1 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,9 g/L

Bottiglie da: 0,75 l