

ELENA WALCH

Pinot Nero "Ludwig" 2018 Alto Adige DOC

La lunga storia dei "Blauburgunder (Pinot Nero)" in Alto Adige ha accompagnato fortemente lo sviluppo della regione vitivinicola. Il Pinot Nero "Ludwig" di Elena Walch è stato creato nel 2001, con uve raccolte da vecchie viti, alcune allevate anche con il sistema tradizionale della pergola trentina. La piccola produzione di 10.000 bottiglie indica la rigorosa selezione dei lotti al fine di produrre un Pinot Nero, classico, complesso e di altissima qualità. I numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali del Pinot Nero "Ludwig", tra cui il più alto riconoscimento del 12 ° Concorso Pinot Nero italiano nel 2013, confermano il grande impegno dell'enologo per questo nobile vitigno.

„Acclamato vincitore del 12. concorso italiano del Pinot Nero nel 2013, il „Ludwig“ colpisce per la sua profondità ed eleganza. Note speziate di cannella e chiodi di garofano, profumi di frutti di bosco rendono l'elegante bouquet molto complesso e sfaccettato ma allo stesso tempo morbido ed invitante. Al palato il Ludwig sprigiona tutta la sua forza ed eleganza, i suoi tannini gentili, il sentore di spezie dolci e l'equilibrata mineralità che gli conferiscono freschezza e lunga persistenza.“

Tramin, gennaio 2021



VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

VINIFICAZIONE



Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 giorni sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in legno. Maturazione in barrique di rovere francese per una durata di 12 mesi. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell'uva sia dei soli acini che anche a grappolo intero avvalendosi anche dell'uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto

trasporto dell'uva tramite "cuvon" che corrono su binari, permettono di trattare in modo molto delicato l'uva e conservarne la sua alta integrità qualitativa. Questa struttura "State of the Art" è nel suo concetto, all'avanguardia tra le cantine di fermentazione in Alto Adige, posizionandosi tra le cantine di fermentazione più moderne d'Italia per creare grandi vini rossi d'excellence.



Cont. alcolico: 13,50% Vol.
Acidità totale: 6,1 g/L
Zucchero residuo: 1,2 g/L
Varietà: 100% Pinot Nero

Denominazione: Alto Adige DOC
Invecchiamento: 8-15 anni
Bottiglie da: 0,75 / 1,5 l
Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano