

“Aton” Pinot Noir Riserva 2018 Elena Walch: raffinatezza ed eleganza senza tempo

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Marzo 2023



La creazione della prima annata 2017 del prezioso Pinot Noir per il quale Elena, Julia e Karoline Walch hanno dedicato impegno, studio e sperimentazione, è stata accolta da clienti, critici e stampa in modo entusiasmante.

“È stata una sfida nella quale abbiamo creduto sin dall'inizio. Dopo vari riconoscimenti ottenuti dai nostri Pinot Noir, volevamo portare questo vitigno ad un livello ancor superiore, lavorando per valorizzarne al massimo le uve e, allo stesso tempo, racchiudere in una bottiglia il nostro approccio in vigna, la nostra filosofia nei confronti dell'ambiente e del terroir.

Tanti anni di lavoro, esperienza e vari premi ci hanno spronato a fare ancora meglio per rendere merito in particolare a quelle speciali parcelle da cui Aton deriva e che siamo incredibilmente orgogliose di poter presentare nella sua seconda annata", afferma **Karoline Walch**.

"Aton" Pinot Noir Riserva 2018 rappresenta una **piccolissima ed esclusiva produzione** che arriva a sole **2.788 bottiglie** per la quale sono state scelte solo le parcelle di migliore qualità nei vigneti che si trovano ad un'altezza tra i 400 e 600 metri sul livello del mare a Glen e Barleith, su pendii particolarmente scoscesi su entrambi i lati della valle.

Qui si trovano viti dai 15 ai 61 anni, da cloni francesi a bassa resa cresciute su terreni complessi, principalmente argillosi e calcarei e con presenza di residui marnosi; la combinazione ottimale di esposizione e di altitudine, permette una maturazione fenolica più elevata delle uve senza eccessivi contenuti zuccherini e, di conseguenza, un'acidità naturale maggiore che ha reso, anche la seconda annata di **"Aton"** Pinot Noir Riserva 2018, un vino straordinario per struttura, eleganza, freschezza nonché un prodotto che garantisce una buona **longevità** e che, di conseguenza, si presta per divenire un *vino da collezione*.

Vendemmia

La **vendemmia** svoltasi esclusivamente con una raccolta a mano delicata, ha avuto luogo a più riprese: il 30 agosto, il 5 e l'11 settembre 2018, questo ha permesso ai rispettivi lotti di uva di raggiungere la maturazione ottimale. Il **2018** è stata un'annata calda per cui la vendemmia si è svolta con qualche giorno di anticipo rispetto all'anno precedente, ma è grazie a vigneti di Pinot Noir posizionati ad un'altitudine maggiore, che le uve hanno potuto beneficiare del clima più fresco e conservare una fresca acidità, contribuendo all'**ottimo equilibrio dell'annata 2018**.

Vinificazione e affinamento

Dopo una macerazione a freddo della durata di 5 giorni e la fermentazione alla temperatura controllata di 23°, per ulteriori 15 giorni nelle piccole botti d'acciaio troncoconiche, è seguito un periodo di 12 mesi in barrique di rovere francesi di media tostatura. Il vino ha poi avuto ulteriori 11 mesi in acciaio per riposare e maturare. La lavorazione lenta e delicata delle uve è stata effettuata nel rispetto della qualità originale dell'uva e, seguendo lo stesso principio. Infine, il 30 novembre 2020 il vino è stato imbottigliato senza filtrazione per mantenerne l'eccezionale struttura e preservarne la naturale composizione colloidale. Durante i successivi 15 mesi di maturazione in bottiglia, "Aton" Pinot Noir Riserva 2018 ha continuato silenziosamente ad evolvere l'ampio spettro del suo potenziale. La preziosa Grande Cuvée può raggiungere una longevità importante durante la quale il prodotto continuerà a maturare e a evolvere.

Note di degustazione

"Aton" Pinot Noir Riserva 2018 esprime raffinatezza ed eleganza senza tempo. Al bicchiere si presenta di un intenso color rubino, ed il distintivo bouquet è definito da note sottili di frutti di sottobosco, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata. Forza e grande eleganza si fondono in questo impareggiabile vino.

Con lo spessore dei frutti di bosco e la mineralità bilanciata da raffinati e freschi tannini, "Aton" conquista il palato con un finale lungo e speziato. L'annata 2018 è caratterizzata da una grande struttura oltre che da un'eccellente eleganza e finezza. Un Pinot Noir elegante, di carattere, prodotto con grande cura e attenzione al dettaglio, al fine di rendere omaggio a questo vitigno eccezionale con una qualità senza compromessi.

Riepilogo note tecniche

Alcool: 14.00% Vol.

Acidità totale: 6.1 g/L

Zucchero residuo: 0.5 g/L

Vendemmia: rigorosamente a mano

Denominazione: Alto Adige DOC

Bottiglie da: 0,75 l

Distribuzione

"Aton" Pinot Noir Riserva 2018 Alto Adige DOC verrà distribuito in **selezionate enoteche e nell'alta ristorazione.** Prezzo consigliato in enoteca: **€ 158** (iva inclusa).