
ELENA WALCH

Chardonnay “Cardellino” 2019 Alto Adige DOC

Lo Chardonnay “Cardellino” è stato il primo vino di Elena Walch e tuttora rimane uno dei nostri vini più amati. Il nome “Cardellino” non gli è stato dato casualmente, infatti si narra che questi piccoli uccellini costruiscono i loro nidi solamente sulle viti di Chardonnay. Elena Walch ha fatto il suo debutto nel mondo del vino proprio con questo Chardonnay elegante, ma allo stesso tempo pieno di carattere; la sua mineralità e freschezza accompagnate dalla sua morbidezza e struttura, hanno catturato molti amanti del vino. Lo Chardonnay “Cardellino” ormai da tempo è diventato un classico dell'Alto Adige ed è ad oggi uno dei più amati sul tavolo della famiglia Walch. Un vino che rimane fedele a ciò che è, come il Cardellino al suo vitigno Chardonnay.

“Lo Chardonnay “Cardellino” si presenta alla vista con un giallo paglierino intenso. Un gioco complesso di aromi fruttati, bucce di arancia e limone, note di fiori di tiglio, profusione minerale e un accenno speziato di tabacco ne caratterizzano il bouquet. Questo classico di Elena Walch convince al palato con la sua freschezza e vivace mineralità che si protrae elegante per chiudere in un lungo finale intenso e morbido.”

Elena Walch

VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato “autunno altoatesino dorato”, con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con seguente decantazione statica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata di ca. 20°C. A fine fermentazione il mosto rimane a lungo a contatto con i lieviti. Una parte del mosto (ca. 15%) viene fatto fermentare e maturare in barrique di rovere francese per 6 mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane a lungo sui lieviti. In primavera avviene l'assemblaggio.

Alcool: 13,00% Vol.
Acidità totale: 7,2 g/L
Zucchero residuo: 0,9 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC
Invecchiamento: 3-5 anni
Bottiglie da: 0,75 / 1,5 l

