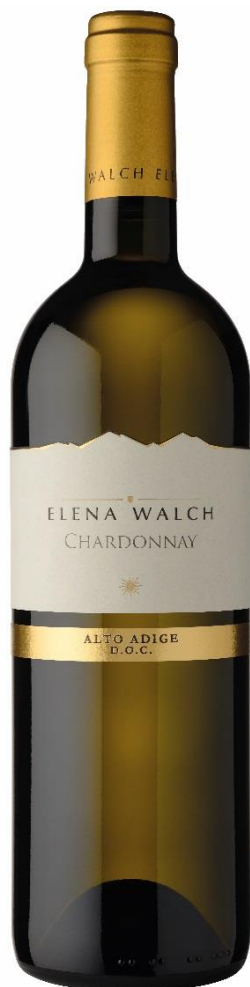


---

# ELENA WALCH

## Chardonnay 2018

Alto Adige DOC



### VITIGNO

100% Chardonnay

### 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

Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo fruttato bouquet dalle note esotiche di Ananas, mela matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.

### TERROIR

Vigneti collinari esposti a sud-est su terreni calcarei. Una sinergia di uve provenienti da terreni di media altezza fino ai 600m s.l.m. situati nella parte meridionale dell'Alto Adige. Raccolta fatta interamente a mano.

---

### 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!

### CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, un perfetto accompagnatore a piatti mediterranei, a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce (trote, luccio, salmone, persico).

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,5 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 l