

## Chardonnay “Cardellino” 2018

### 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.”*

Tramin, Marzo 2019



---

### 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

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: 6,8 g/L  
Zucchero residuo: 0,9 g/L

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

