

ELENA WALCH

Chardonnay “Cardellino” 2024 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 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

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. 35%) 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: 13,50% Vol.
Acidità totale: 5,8 g/L
Zucchero residuo: 0,3 g/L
Vitigno: 100% Chardonnay

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

