

---

ELENA WALCH

## Chardonnay “Cardellino” 2025

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 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

### 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: 5,7 g/L  
Zucchero residuo: 0,0 g/L  
Vitigno: 100% Chardonnay

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

