

---

ELENA WALCH

## Chardonnay “Cardellino” 2023

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 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all'autunno dorato altoatesino”, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica” data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

### 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: 13,50% Vol.  
Acidità totale: 6,3 g/L  
Zucchero residuo: 1,4 g/L  
Vitigno: 100% Chardonnay

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

