

ELENA WALCH

CHARDONNAY "CARDELLINO"

Annata: 2017

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Terreno di medio impasto con parti argillose e calcaree date da residui del periodo interglaciale. Vigneti di collina, ad un'altitudine media di 400 m s.l.m.

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 5 mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane a lungo sui lieviti. In primavera avviene l'assemblaggio.

Degustazione:

Lo chardonnay „Cardellino“ si presenta alla vista con un giallo paglierino intenso. Profumi di frutta esotica, aromi maturi, note di fiori di tiglio e di miele contraddistinguono la complessità olfattiva. Questo classico di Elena Walch convince il palato con la sua pienezza e persistenza, con la sua freschezza e vivace mineralità che si protrae leggera, elegante ed armoniosa per chiudere in un lungo finale intenso e morbido.



Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,8 g/L

Cont. alcolico: 13,50 % Vol

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 l

www.elenawalch.com info@elenawalch.com

Andreas Hoferstr.1 39040 Tramin