



ACQUISTATO IL .....

Chardonnay "Cardellino" Alto Adige DOC 2024

2024

## Fresco e minerale



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 3-7 anni

**Abbinamento** Valido aperitivo, da abbinare ad antipasti, salmone affumicato e altre preparazioni di pesce, primi piatti di pasta, specialmente con creme e formaggi, filetti di pesce fritto (persico, lavarello, sogliola), impanato

**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.

**Sensazioni** 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.

C'è sempre una ragione curiosa riguardo ai nomi che Elena Walch assegna ai suoi vini. Anche in questo caso il nome Cardellino, che tra parentesi è stato il primo vino di casa Walch, tuttora uno dei più amati, non gli è stato dato casualmente. Si narra, infatti, che questi piccoli uccellini amino costruire i loro nidi proprio sulle viti di Chardonnay che danno vita a questo interessante bianco di montagna. Vino importante e di carattere, questo Chardonnay nasce da un'accurata lavorazione in cantina. Una parte del mosto viene fatto fermentare e maturare in barrique di rovere francese per 5 mesi. E dopo il travaso di fine fermentazione, il vino rimane a lungo sui lieviti. Almeno fino alla primavera successiva, quando finalmente viene assemblato. Cardellino si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso rivela un bouquet complesso di aromi fruttati, bucce di arancia e limone, note di fiori di tiglio, una sensazione minerale e un accenno speziato di tabacco. In bocca, invece, stupisce per la freschezza e la vivace mineralità. Lungo il finale, intenso e morbido. Ottimo come aperitivo, si abbina benissimo a salmone affumicato e primi piatti di paste saporite.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione familiare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese