
ELENA WALCH

Chardonnay 2023

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo fruttato bouquet dalle note esotiche di Ananas, mela matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.

TERROIR

Vigneti collinari esposti a sud-est su terreni calcarei. Una sinergia di uve provenienti da terreni di media altezza fino ai 600m s.l.m. situati nella parte meridionale dell'Alto Adige. Raccolta fatta interamente a mano.

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.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, un perfetto accompagnatore a piatti mediterranei, a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce (trota, luccio, salmone, persico).

Denominazione: Alto Adige DOC

Zuccheri residui: 1,2 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano