
ELENA WALCH

Elena Walch è certificata VIVA



Chardonnay 2024

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 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

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 (trote, luccio, salmone, persico).

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 0,5 g/L

Cont. alcolico: 13,0 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 5,7 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano