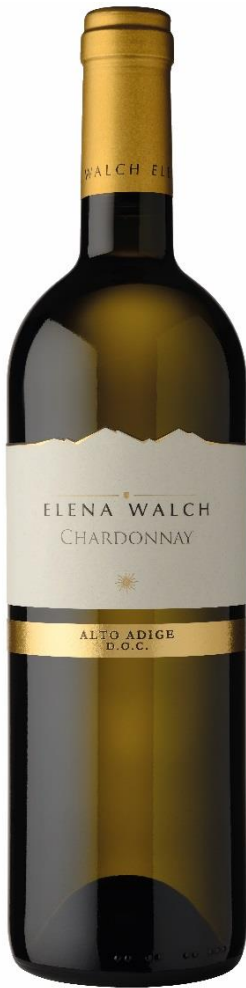

ELENA WALCH

Chardonnay 2017 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 2017

La vendemmia dell'annata 2017 ha iniziato, con un tempo favoloso, alla fine di agosto. Specialmente le ultime settimane estive erano caratteristiche per l'autunno alto atesino con giornate calde e notti fresche: un'escursione termica eccezionale. Nonostante la siccità ed il gelo primaverile ed alcune turbolenze estive quali la grandine, il lungo autunno con temperature sopra la media ha permesso alle uve una maturazione lenta ma perfetta, in modo da donare loro una buona gradazione zuccherina lasciando però anche una notevole freschezza. La bassa resa ha donato concentrazione al prodotto che si esprime nell'alta qualità del vino. L'annata del 2017 si presenta perciò classica per i vini dell'Alto Adige e sottolinea l'attento lavoro eseguito in vigna.

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: 1,3 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 5,6 g/L

Bottiglie da: 0,75 l