



Chardonnay Alto Adige DOC "Cardellino"

Finita la fermentazione il mosto rimane a lungo a contatto con le fecce fini. Circa il 15% del Mosto viene fatto fermentare e maturare in barrique di rovere francese per 5 mesi. A fine fermentazione il vino rimane a lungo sui lieviti, fino all'assemblaggio in primavera.

Giallo paglierino intenso. Profumi di frutta esotica matura, note di fiori di tiglio e di miele. Pieno e Persistente, complesso e dotato di freschezza vivace e mineralità che si protrae. Elegante ed armonico chiude Con un lungo finale intenso e morbido.

Indicazioni:

La Longevità del "Cardellino" Chardonnay Elena Walch è dovuta al perfetto equilibrio di Acidità e Mineralità che i Terreni di Castel Ringberg e Rechtenthal, conferiscono alle Uve.

Abbinamenti:

Aperitivo, si può agevolmente abbinare ad antipasti, salmone affumicato e altre preparazioni di pesce. Risotto ai Funghi (Finferli).



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Chardonnay
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino Alto Adige
Denominazione:	Alto Adige DOC Chardonnay
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 3 / 7 anni.
Temperatura di servizio:	12°C