

Riesling Vigna "Castel Ringberg" 2018



Il castello rinascimentale della Vigna „Castel Ringberg“, eretto dalla dinastia degli Asburgo nel 1620, sovrasta il Lago di Caldaro ed è immerso nel verde ondeggiante dei suoi filari. Una „Vigna“ è un’ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. La tenuta, a tratti collinosa e a tratti ripida, si trova sull’antico crocevia di tre tipi di terreno tra i 330 ed i 400 metri s.l.m.: ad ovest il vigneto viene accompagnato dalla roccia dolomitica della Mendola, i cui ripidi pendii sono composti da pietrisco di 30.000 anni fa

proveniente dal fiume Adige. Nella zona centrale e meridionale, le superfici più estese sono composte da suoli di residui di pietra calcarea molto leggeri che garantiscono l’aerazione alle radici delle viti. La mitezza del Lago di Caldaro, sposata con forte vento pomeridiano, creano un microclima secco e permettono un lavoro fortemente rispettoso della natura nella vigna. Queste particolari caratteristiche geologiche, unite al microclima ventilato, danno vita a vini minerali di grande eleganza e raffinatezza.

„Il Riesling Vigna “Castel Ringberg” si presenta alla vista con un chiaro e fresco giallo paglierino. Aromi di pesca, sentori di fiori bianchi, spezie fresche con un accenno di pepe bianco e note minerali dominano il ricco bouquet. L’accentuata freschezza ed un grintoso gioco di acidità esplodono armoniosamente al palato, rivelando la struttura minerale e l’eleganza filigrana ed un finale fresco.“

Tramin, Ottobre 2019

VENDEMMIA 2018

L’annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l’inizio del germogliamento a metà aprile - un po’ più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l’inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l’ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l’acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l’Alto Adige!

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica del mosto. Fermentazione in botti d’acciaio a temperatura controllata di ca. 18°C, lungo contatto sui lieviti dopo la fermentazione fino all’imbottigliamento.

Vitigno: 100% Riesling	Cont. alcolico: 13,00% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 7,0 g/L	Acidità totale: 8,0 g/L	Invecchiamento: 5-8 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

