

## Sauvignon 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 Sauvignon Vigna “Castel Ringberg” si distingue per il suo colore giallo brillante dai riflessi leggermente verdi. Il delicato ed invitante bouquet è caratterizzato da note floreali con fiori di sambuco ed erbe alpine oltre ad un accenno di uva spina matura e freschezza alpina. Con la sua complessità fruttata, la struttura di estrema eleganza e la mineralità, uniti al potenziale complesso e la sua armonia unica, questo Sauvignon convince al palato.”*

Tramin, Aprile 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

Decantazione statica del mosto. Una parte fermenta in botte d'acciaio a temperatura controllata di 18°C e rimane sui lieviti fino in primavera. La rimanente parte (ca. il 15%) fermenta in barrique. L'assemblaggio avviene poco prima dell'imbottigliamento con conseguente maturazione in bottiglia.

Vitigno: 100% Sauvignon	Cont. alcolico: 13,00% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 2,3 g/L	Acidità totale: 7,2 g/L	Invecchiamento: 3-5 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

