

Chardonnay Riserva Vigna “Castel Ringberg” 2017



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.

„Lo Chardonnay Riserva Vigna “Castel Ringberg” si presenta con note di giallo dorato brillante. Il suo bouquet complesso spazia dai frutti esotici, tra cui la papaya, mandorle tostate e un accenno di miele di dente di leone e leggera tostatura. All’assaggio convince per il suo gioco di forza, freschezza e la struttura elegante, sottolineando la sua vena minerale e risaltando la sua cremosa freschezza e sapidità. Lungo finale fresco.“

Tramin, Ottobre 2019

VENDEMMIA 2017

La vendemmia dell’annata 2017 è iniziata, 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.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene in Barrique di legno francese Allier. A fine fermentazione il vino viene lasciato sui propri lieviti (sur lie) e sottoposto settimanalmente alla „battonage“ per 3 mesi. Il vino matura per 10 mesi nelle Barrique sui propri lieviti.

Vitigno: 100% Chardonnay	Cont. alcolico: 13,50% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 1,1 g/L	Acidità totale: 6,9 g/L	Invecchiamento: 10-12 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

