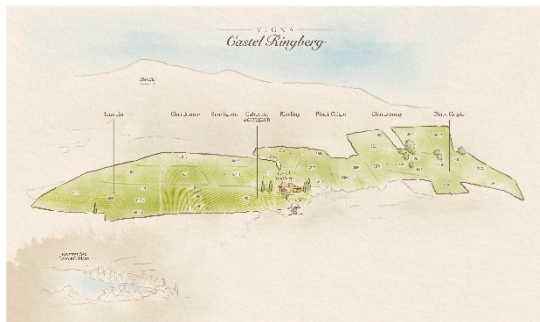


ELENA WALCH

Riesling Vigna "Castel Ringberg" 2024

Alto Adige DOC



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.“

Elena Walch

VENDEMMIA 2024

L’annata 2024 si distingue per un’eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con decantazione statica del mosto. Fermentazione in acciaio e botti di legno grandi (25%) a temperatura controllata di ca. 18°C, lungo contatto sui lieviti dopo la fermentazione fino all’imbottigliamento.

Vitigno: 100% Riesling

Cont. alcolico: 12,00% Vol

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 5,3 g/L

Acidità totale: 7,0 g/L

Invecchiamento: 5-8 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

