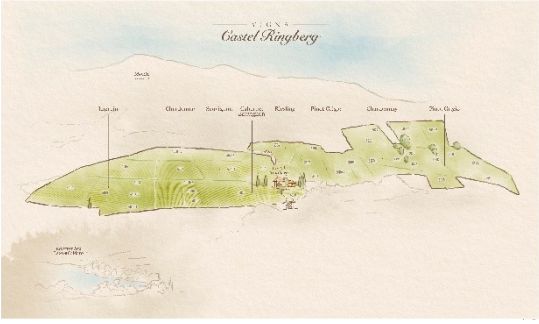
ELENA WALCH

Chardonnay Riserva 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.

„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.“



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 aci-dità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

elenawalch.com • info@elenawalch.com • Via Andreas Hofer 1 • 39040 Tramin, Alto Adige (Italia)

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 6 mesi. Il vino matura per 10 mesi nelle Barrique e per ulteriori 6 mesi in acciaio sui propri lieviti.

Vitigno: 100% Chardonnay	Cont. alcolico: 13,5% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 0,0 g/L	Acidità totale: 6,6 g/L	Invecchiamento: 10-12 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	