

# ELENA WALCH

## Cabernet Sauvignon Riserva Vigna “Castel Ringberg” 2015



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 Cabernet Sauvignon Riserva Vigna “Castel Ringberg” si presenta con decise tonalità di rosso granato intenso. Il suo ricco bouquet spazia da complessi aromi di frutti di bosco, more, mirtilli neri e prugne accompagnati da note speziate con foglie di tabacco, chiodi di garofano e un tocco di cioccolato amaro. Al palato rivela una forte sapidità fruttata, tannini morbidi e un buon gioco di acidità. Vino di grande corpo con un finale intenso e persistente.“*

Tramin, Gennaio 2020

### VENDEMMIA 2015

L’annata 2015 entrerà negli annali della storia vinicola dell’Alto Adige: l’estate calda ed asciutta ed un clima molto equilibrato specialmente nei primi due terzi del periodo di vendemmia, hanno creato i migliori presupposti per uve sane e valori zuccherini ottimali – riuscendo inoltre a vendemmiare ogni vitigno al suo culmine di maturazione. Le notti fresche poco prima della vendemmia in settembre erano, specialmente per le uve bianche, determinanti per garantire e mantenere un’ottimale freschezza ed acidità. Questi eccezionali presupposti climatici erano la base per esemplari risultati qualitativi: frutto intenso, struttura armonica ed aromi intensi caratterizzano i vini di quest’annata storica, che persuade anche per la sua eleganza, pienezza e longevità.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 18 mesi in barrique di legno francese. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia.

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon	Cont. alcolico: 13,50% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 2,8 g/L	Acidità totale: 5,2 g/L	Invecchiamento: 15-20 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

