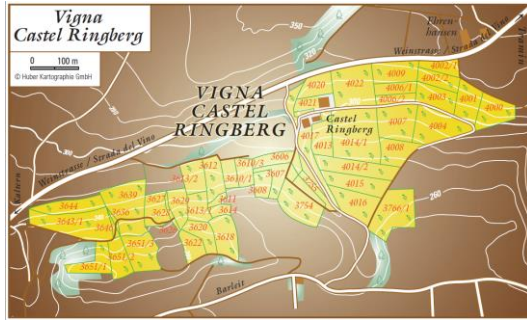


ELENA WALCH

Pinot Grigio Vigna “Castel Ringberg” 2019



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.

„Un intenso e brillante giallo paglierino caratterizza il Pinot Grigio Vigna “Castel Ringberg”. Complessità di aromi di frutta, in particolare di pere mature, un tocco di salvia e tiglio e note speziate arricchiscono il bouquet. In bocca dominano eleganza e armonia, uniti ad una decisa struttura ben equilibrata, assemblata da intensità e cremosa rotondità. Un Pinot Grigio di grande carattere.“

VENDEMMIA 2019

L’annata 2019 si presenta come un’annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell’apprezzato “autunno altoatesino dorato”, con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto. Una parte del mosto viene fatta fermentare a temperatura controllata di 20°C in botte d’acciaio. Circa il 15% invece fermenta in barrique di rovere francese d’Allier con successiva fermentazione malolattica. L’assemblaggio avviene in primavera.

Vitigno: 100% Pinot Grigio	Cont. alcolico: 13,50% Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zuccheri residuo: 2,4 g/L	Acidità totale: 5,6 g/L	Invecchiamento: 3-5 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

