

Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg" 2022

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.

„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 2022

Vi aspetta un’eccellente annata 2022! Favorita dall’estata calda e stabile, l’uva arrivata in cantina era bella, sana e di valori equilibrati. Nell’annata vitivinicola 2022 registriamo una fioritura precoce dovuta alle elevate temperature primaverili. L’estate è stata asciutta e calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto. Le scarse precipitazioni non hanno avuto effetti negativi nelle vigne, questo grazie ai nostri sistemi di irrigazione a gocce e alle nostre stazioni meteo. Le temperature alte dei mesi estivi ci hanno regalato uva di un’eccellente qualità e di una maturazione ottimale. L’acidità era leggermente inferiore, ma molto equilibrata, supportata anche dai lavori mirati sul fogliame e alla vendemmia di poco anticipata. A fine agosto abbiamo iniziato a raccogliere le prime uve – esclusivamente a mano, come di nostro solito. I vini dell’annata 2022 hanno un bellissimo frutto e convincono con complessità e grande struttura.

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 20% invece fermenta in botti grandi e 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

Zucchero residuo: 1,1 g/L

Acidità totale: 5,5 g/L

Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano