

## Chardonnay Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2021

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.“*

*Elena Walch*

### VENDEMMIA 2021

Siamo felici di un'annata qualitativamente eccellente, soprattutto per i nostri vini bianchi! Una primavera secca e fresca ha portato ad una fioritura tardiva delle viti ed è stata seguita da un giugno caldo e secco. Dopo una mezza estate mutevole, è seguito un sorprendente cambiamento del meteo a metà agosto, che ha portato un tempo da sogno fino alla fine di settembre e le migliori condizioni per una maturazione ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata a metà settembre, circa 10 giorni dopo l'anno scorso. Con cieli azzurri e molto sole, e quindi temperature diurne di mezza estate e notti già autunnali, le uve erano nella condizione di raggiungere livelli di zucchero ideali mantenendo un'acidità molto buona. Come risultato, i vini 2021 stanno mostrando una grande qualità!

### 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: 7,3 g/L

Invecchiamento: 10-12 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

