

## Cabernet Sauvignon Riserva Vigna "Castel Ringberg" 2019

### 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.

*„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.“*

*Elena Walch*

#### 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

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. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell'uva sia dei soli acini che anche a grappolo intero avvalendosi anche dell'uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell'uva tramite "cuvon" che corrono su binari, permettono di trattare in modo molto delicato l'uva e conservarne la sua alta integrità qualitativa. Questa struttura "State of the Art" è nel suo concetto, all'avanguardia tra le cantine di fermentazione in Alto Adige, posizionandosi tra le cantine di fermentazione più moderne d'Italia per creare grandi vini rossi d'excellence.

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon Cont. alcolico: 14,00% Vol Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,7 g/L

Acidità totale: 5,4g/L

Invecchiamento: 15-20 anni

Bottiglia da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

