

Lagrein 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.

„Il Lagrein Riserva Vigna “Castel Ringberg” si distingue per il suo intenso e profondo color rosso granato ed il suo raffinato e fruttato bouquet: aromi freschi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a delicate note di tabacco e di cioccolato. Tannini morbidi e vellutati. La sua struttura fresca e speziata, l’eleganza giovanile e tanto fascino uniti alla persistenza minerale e stimolante convincono al palato.“

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

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 20 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% Lagrein

Cont. alcolico: 14,0% Vol

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 4,6 g/L

Acidità totale: 5,2 g/L

Invecchiamento: 15-18 anni

Bottiglie da: 0,75 / 1,5 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

