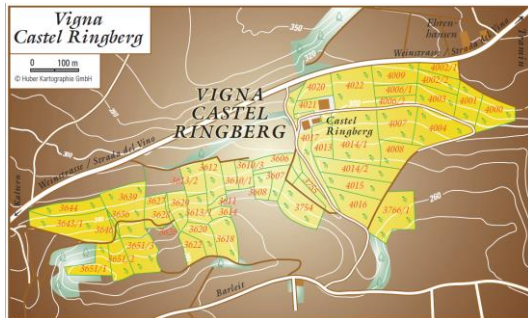


## Sauvignon Vigna "Castel Ringberg" 2022

### 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.

*„Il Sauvignon Vigna “Castel Ringberg” si distingue per il suo colore giallo brillante dai riflessi leggermente verdi. Il delicato ed invitante bouquet è caratterizzato da note floreali con fiori di sambuco ed erbe alpine oltre ad un accenno di uva spina matura e freschezza alpina. Con la sua complessità fruttata, la struttura di estrema eleganza e la mineralità, uniti al potenziale complesso e la sua armonia unica, questo Sauvignon convince al palato.”*

*Elena Walch*

#### VENDEMMIA 2022

Vi aspetta un’eccellente annata 2022! Favorita dall’estate 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

Decantazione statica del mosto. Una parte fermenta in botte d’acciaio a temperatura controllata di 19°C e rimane sui lieviti fino in primavera. La rimanente parte (ca. il 35%) fermenta in barrique e in botti grandi di rovere. L’assemblaggio avviene poco prima dell’imbottigliamento con conseguente maturazione in bottiglia.



Vitigno: 100% Sauvignon    Cont. alcolico: 13,50% Vol    Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 0,6 g/L    Acidità totale: 6,6 g/L    Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l    Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano