

ELENA WALCH

Pinot Grigio Vigna “Castel Ringberg” 2023

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 2023

Con grande piacere annunciamo l’arrivo di un’annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l’acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all’autunno dorato altoatesino“, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l’inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica“ data di inizio settembre. In termini di qualità, l’annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona 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: 1,5 g/L

Acidità totale: 5,8 g/L

Invecchiamento: 3-5 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

