

Svinando

ACQUISTATO IL

Sauvignon Vigna "Castel Ringberg" Alto Adige DOC 2023 2023

ELENA WALCH ELENA WALCH ALTO ABISE. Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Sauvignon

Gradazione 13,5% volTemp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Da abbinare a frutti di mare e crostacei, pesce d'acqua dolce cotto al sale, primi piatti di pasta, super su spaghetti al

pomodoro e basilico fresco

Vinificazione Decantazione statica del mosto. Una parte fermenta in botte d'acciaio a temperatura controllata di 18°C e rimane sui lieviti fino in primavera. La rimanente parte (ca. il 15%) fermenta in barrique. L'assemblaggio avviene poco prima

dell'imbottigliamento con conseguente maturazione in bottiglia.

Sensazioni II 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.

Estrema eleganza e mineralità

Castel Ringberg, eretto dalla dinastia degli Asburgo nel 1620, sovrasta il Lago di Caldaro ed è immerso nel verde ondeggiante dei suoi filari. La sua "vigna" rappresenta una menzione geografica aggiuntiva. Un vigneto singolo, rigorosamente definito e limitato. Particolari caratteristiche geologiche, unite a un microclima ventilato, danno vita a vini minerali di grande eleganza e raffinatezza. Come questo Sauvignon, proposto da Elena Walch, parte fermentato in vasche d'acciaio e parte in barrique e in botti grandi di rovere. Premiato dalla critica enologica più severa, questo bianco di montagna si presenta nel calice di un bel colore giallo brillante, con riflessi leggermente verdi. Al naso si rivela delicato ed invitante, con un bouquet caratterizzato da note floreali e di erbe alpine, oltre a un accenno di uva spina matura. In bocca è complesso e fruttato, di bella struttura e di estrema eleganza e mineralità. Un vino semplicemente incredibile, per ricchezza e carattere. Un bianco da abbinare con piatti importanti, di carne o di pesce. Ottimo con frutti di mare e crostacei, si sposa bene anche con i pesce d'acqua dolce.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione famigliare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.