



# Beyond the Clouds

Alto Adige DOC 2012

**Castel Ringberg**

---

Quando parliamo del Beyond the Clouds Alto Adige Doc Castel Ringberg parliamo di una produzione di fama indiscutibile, caratterizzata da uno stile che è il perfetto connubio tra territorialità e internazionalità, con etichette dall'immediata piacevolezza ma dal corpo sontuoso, in una parola: Elena Walch.

Il perfetto legame tra vitigno e terroir è palpabile in tutta la gamma, con un livello qualitativo che rasenta, ogni anno, l'eccellenza; Beyond the clouds è un vino impalpabile, figlio dei migliori vini bianchi altoatesini, con prevalenza del grande Chardonnay, da vigneti di assoluta eccellenza. Un fuoriclasse con una capacità di invecchiamento che oscilla tra i 3 e i 15 anni, perfetta sinergia di sorso, complessità olfattiva e fascino.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Lago di Caldaro e Comune di Te
<b>Vitigno</b>	Migliori vitigni a bacca bianca, soprattutto Chardonnay.
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	1,7 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo brillante la cuvée
<b>Gusto</b>	Complesso e raffinato, colpisce al palato con la sua struttura corposa, la cremosa morbidezza e la fresca sapidità, accompagnata nel lungo e persistente finale da eleganti e tenui sentori barricati
<b>Profumo</b>	Spazia dalle complesse sfumature aromatiche di frutta esotica come l'ananas, alle note floreali di petali di rosa, fino ai sentori di note tostate
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce ricchi di sapore, formaggi di qualsiasi genere, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	11-13°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	La raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene insieme e nello stesso giorno. Dopo la fermentazione si esegue settimanalmente una "battonage" per 3 mesi
<b>Maturazione</b>	nelle barrique francesi per ca. 10 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 6 mesi

**Invecchiamento 3-9 anni  
consigliato**