



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2018

PINOT BLANC

VITIGNI:	Pinot Bianco 100 %, diversi cloni			
ETÀ DEI VIGNETI:	5 - 10 anni			
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot			
POSIZIONE:	550 metri s.l.m., esposizione Est con inclinazione di 35°			
TERRENI:	profondi terreni ghiaiosi calcarei e leggermente argillosi, freschi venti notturni dalla montagna			
RESA PER ETTARO:	7.000 kg			
INVECCHIAMENTO:	5 anni			
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C			
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	13,5	Acidità totale:	5,4
	pH:	3,9	Zuccheri g/l:	2,8

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Raccolta e selezione manuale inizio settembre 2016, pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione controllata a bassa temperatura di 18 ° sia in inox che in legno, affinamento 50 % in botti d'acciaio inox, 50 % in legno grande, resta per 6 mesi su lieviti fini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo chiaro, aroma fresco e fruttato, ricorda mele mature con una nota delicata di limoni, al palato presenta una acidità armonica e piacevole con una bella mineralità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il nostro Pinot Bianco si consiglia con antipasti leggeri, piatti a base di pesce e ai crostacei, primi piatti a base di pasta, adatto anche come eccellente aperitivo.



RICONOSCIMENTI:

2015	2 bicchieri	Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia
2016	2 bicchieri	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia
	88 punti	Wein-Plus.eu
	90 punti	Falstaff Wein Guide 2018/19
2017	88 punti	Wein-Plus.eu
	90 punti	Falstaff Weine Guide 2019/20
	Oro	The WineHunter

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 San Michele / Appiano sulla strada del vino (BZ) Italia - www.weingut-englar.com

P.IVA: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - CF: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR