



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2018

PINOT BLANC

RISERVA

VITIGNI:	Pinot Bianco 100 %, diversi cloni		
ETÀ DEI VIGNETI:	10 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot		
POSIZIONE:	500-550 m sul livello del mare, esclusivamente su un versante orientale con una pendenza del 35%		
TERRENI:	terreno calcareo contenente argilla e porfido		
RESA PER ETTARO:	6.500 kg		
INVECCHIAMENTO:	6 - 10 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C		
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	14,0	Acidità totale: 5,3
	pH:	3,3	Zuccheri g/l: 2,3

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Raccolta in piccole cassette con selezione manuale in vigna. Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi delicatamente spremute a bassa pressione. Piccola chiarificazione del mosto, fermentazione spontanea al 100% in in Tonneaux. Invecchiamento su lievito grezzo per un anno, imbottigliamento a maggio 2020, mantenimento per almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, aromi di nocciola con intensi frutti esotici, come mango, banana e melone, e delicati aromi di sottofondo d'invecchiamento del legno.

In bocca molto persistente, vellutato, fresco ed elegante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

È ideale in combinazione con piatti di pesce e frutti di mare come zuppa di pesce e cozze, con tonno, polpo e scampi, soprattutto con trote e salmerini. Si sposa anche con carni bianche, verdure ed asparagi. Bellissimo accompagnatore per i piatti tipici locali come Schlutzkrופן e Spätzle di spinaci e con i formaggi stagionati.



RICONOSCIMENTI:

2017	Award Gold	The Wine Hunter 2020
	91 punti	Falstaff Wein Guide 20/21

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