



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2017

PINOT NOIR

VITIGNI:	Pinot Nero 100 %, diversi cloni		
ETÀ DEI VIGNETI:	5 - 10 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot		
POSIZIONE:	510 - 550 metri s.l.m., esposizione Sud / Est		
TERRENI:	profondi terreni ghiaiosi calcarei e leggermente argillosi		
RESA PER ETTARO:	6.000 kg		
INVECCHIAMENTO:	5 - 10 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C		
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	13,5	Acidità totale: 4,8
	pH:	3,6	Zuccheri g/l: 2,0

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Raccolta e selezione manuale metà settembre 2017, fermentazione con lieviti indigeni in un tino di legno aperto, affinamento in Tonneaux nuovo per 12 mesi su lieviti fini, ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso granato, al naso si presenta complesso con profumo intenso di frutti di bosco, sapore persistente,

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il nostro Pinot Nero è ideale per arrosti come agnello, manzo o selvaggina, adatto per formaggi stagionati.



RICONOSCIMENTI:

2016 Rosso 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