



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2017

# PINOT NOIR

## RISERVA

VITIGNI	Pinot Nero 100 %, diversi cloni		
ETÀ DEI VIGNETI	10 - 20 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyo		
POSIZIONE	Appiano Monte - 530 - 550 metri s.l.m.		
TERRENI	profondi terreni ghiaiosi calcarei e leggermente argillosi		
BOTTIGLIE PRODOTTE:	3.770 bottiglie		
RESA PER ETTARO	5.000 kg		
INVECCHIAMENTO	10 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14 - 16 °C		
VALORI DI ANALISI	Vol % alc:	13,5	Acidità totale: 4,5
	pH:	3,7	Zuccheri g/l: 2,2

### 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 18 mesi su lieviti fini, ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi. Imbottigliamento Agosto 2019.

### 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 arrostiti come agnello, manzo o selvaggina, adatto per formaggi stagionati.



### RICONOSCIMENTI

2014	90 punti	Falstaff Wein Guide 2017/18
	89 punti	Tastings.com 2017
2015	2 bicchieri	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia
	91 punti	Falstaff Wein Guide 2018/19
	88 punti	Wein-Plus.eu
	88 punti	Vitae, La Guida Vini 2020
2016	87 punti	Wein-Plus.eu
	90 punti	WineMag.it, Best Pinot Noir of Italy
	91 punti	Falstaff Wein Guide 2019/20
	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](http://www.weingut-englar.com)

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

ENGLAR