



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

VIGNETI DELLE DOLOMITI BIANCO - IGT - 2021

CUVÉE BLANC DE CASTEL

VITIGNI	miscela delle nostre quattro varietà Riesling, Pinot Bianco e Sauvignon		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot		
POSIZIONE	zona collinare tra 450 e 550 metri slm con forte escursione termica.		
TERRENI	terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosi		
RESA PER ETTARO	7.000 kg		
INVECCHIAMENTO	3 - 5 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C		
VALORI DI ANALISI	Vol % alc:	12,8	Acidità totale: 6,2
	pH:	3,2	Zuccheri g/l: 5,0

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte separatamente a causa dei diversi tempi di maturazione ed elaborati. Il Pinot Bianco viene fermentato in tonneau. Il Riesling e Sauvignon fermentano esclusivamente in contenitori di acciaio inossidabile. Dopo la fermentazione, i vini giovani vengono assemblati in modo che i vini trovino la loro armonia. Dopo 10 mesi sui lieviti fini il vino vengono imbottigliati ad agosto.

NOTE SENSORIALI

Bouquet complesso con pesche, albicocche, fiori di sambuco e petali di rosa. Molto elegante, fresco e minerale alla beva.

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Questo vino giovanile è l'ideale per il momento dell'aperitivo, Si accompagna ad antipasti, pesce, piatti vegetariani e carni bianche. Particolarmente indicato per la cucina giapponese con sushi e sashimi.

ANNATA

I vini del 2021 ci daranno ancora molte soddisfazioni. A un inverno nevoso ha fatto seguito una primavera secca, con basse temperature a marzo e aprile, che hanno portato a una fioritura tardiva. Dopo una primavera e un inizio d'estate piovosi, il mese di agosto è stato caratterizzato da temperature piacevoli. Infine, un autunno dorato con molto sole e notti talvolta anche fredde ha garantito vini molto freschi, fruttati e vivaci.



ENGLAR

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