



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

Cuvée Blanc de Castel

Mitterberg IGT 2023 - biologico



VITIGNI	Un Cuvée delle tre varietà: 50% Riesling, 24 % Pinot Bianco, 24 % Sauvignon			
SYSTEMA DI OLTIVAZIONE	Guyot			
POSIZIONE	Zona collinare tra 450 e 550 metri slm con forte escursione termica			
TERRENI	Terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosi			
BOTTIGLIE PRODOTTE	8.328 da 0,75l			
RESA PER HETTARO	7.000 kg			
INVECCHIAMENTO	3 - 5 anni			
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C			
VALORY DI ANALISI	Alcohol %:	12,5	Acidità totale:	5,2
	pH:	3,4	Zuccheri (g/l):	1,8

RACCOLTA E NOTE DI 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 7 mesi sui lieviti fini il vino vengono imbottigliati ad maggio 2024.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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.

L'ANNO

Il 2023 è stata un'annata dal clima estremo: l'inizio secco della stagione ha aperto la strada a un germogliamento precoce. Sono seguite una primavera fresca e piovosa e un'estate umida con frequenti piogge, che hanno richiesto una mano attenta e costantemente presente in vigna per ottenere la migliore espressione del terroir montano unico della tenuta. L'autunno secco è stato accolto con grande favore, con condizioni di vendemmia perfette, con giornate calde e notti fresche. Un'annata complessivamente fresca e fruttata, la 2023 ci ha regalato vini più leggeri e corposi che ci ricordano con affetto le nostre origini alpine.



SCHLOSS ENGLAR

wein@englar.it

www.englar.it

Certificazione biologica IT BIO 013