



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2019

FUMÉ

SAUVIGNON BLANC

| | | | |
|-------------------------|--|------|---------------------|
| VITIGNI | 100% Sauvignon Blanc, vari cloni francesi | | |
| ETÀ DEI VIGNETI | 20 anni | | |
| SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot | | |
| POSIZIONE | Appiano Monte - a 500-550 m sul livello del mare | | |
| TERRENI | suoli calcarei molto argillosi | | |
| BOTTIGLIE PRODOTTE: | 3.250 bottiglie | | |
| RESA PER ETTARO | 7.000 kg | | |
| INVECCHIAMENTO | 6 - 10 anni | | |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10 - 12 °C | | |
| VALORI DI ANALISI | Vol % alc: | 14,0 | Acidità totale: 7,3 |
| | pH: | 3,2 | Zuccheri g/l: 1,5 |

NOTE DI VINIFICAZIONE

Raccolta in piccole cassette con selezione manuale in vigna. Due passaggi di raccolta: le uve vengono diraspate, pigiate e pressate delicatamente a bassa pressione. Sedimentazione naturale durante la notte in vasche d'acciaio, fermentazione spontanea al 100% in Tonneaux. Invecchiamento su lievito grezzo per un anno, imbottigliamento ad dicembre 2020.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso, delicate note di frutta che ricordano l'uva spina, la salvia e il sambuco con sottili aromi di legno di sottofondo. Spiccata, vivace e persistente mineralità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Compagno ideale per i piatti di pesce, ma si abbina anche con un'ampia varietà di varianti di risotto e piatti di carne bianca.



RICONOSCIMENTI

| | | |
|------|----------|------------------------------|
| 2015 | 87 punti | Falstaff Wein Guide 2017/18 |
| | 90 punti | Gold Medal Tastings.com 2017 |
| 2016 | 90 punti | Wein-Plus.eu |
| 2017 | 89 punti | Wein-Plus.eu |
| | 90 punti | Falstaff Wein Guide 2019/20 |

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