



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

# Pinot Blanc Berg

Südtirol – Alto Adige DOC 2023 - biologico 

VITIGNI	100% Pinot Blanc			
ÉTA DEI VIGNETI	10 anni			
SYSTEMA DI OLTIVAZIONE	Guyot			
POSIZIONE	Appiano Monte 550-500 m s.l.m., esposizione a est con pendenza del 35%			
TERRENI	suoli morenici mescolati con un po' di calce			
BOTTIGLIE PRODOTTE	7.528 da 0,75l			
RESA PER HETTARO	8.000 kg			
INVECCHIAMENTO	3-5 anni			
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C			
VALORY DI ANALISI	Alcohol %:	13,0	Acidità totale:	4,8
	pH:	3,2	Zuccheri (g/l):	0,7

## RACCOLTA E NOTE DI VINIFICAZIONE

In due vendemmie, le uve sono state selezionate manualmente e raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Le uve vengono diraspate, pigiate quindi delicatamente spremute a bassa pressione. La fermentazione è avvenuta per metà in grandi botti di legno e per metà in vasche d'acciaio. Lì il vino è maturava per 7 mesi sulle fecce fini. L'imbottigliamento è avvenuto in maggio 2024.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere appare un colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Il vino si presenta molto fresco e vivace. Il bouquet ricorda gli agrumi e le pomacee, sottolineati da fini aromi tostati. Al palato, il vino è elegante, armonioso e minerale e offre una piacevole sensazione in bocca.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Compagno ideale per piatti di pasta all'italiana e piatti a base di pesce. Si abbina molto bene con ricette tipiche come i ravioli e gnocchetti di spinaci, ricette originali Altoatesine.

## 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