



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

Sauvignon Blanc Fumé

Südtirol – Alto Adige DOC 2023 - biologico 

VITIGNI	100% Sauvignon Blanc			
ÈTA DEI VIGNETI	20 anni			
FORME DI ALLEVAMENTO	Guyot			
POSIZIONE	Appiano Monte - 550-500 m sopra il livello del mare			
TERRENI	Calcareo-argilloso			
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.660 á 0,75l			
RESA PER HETTARO	7.500 kg			
INVECCHIAMENTO	Fino a 8 anni			
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C			
VALORI DI ANALISI	Alcol %:	13,5	Acidità totale:	5,6
	pH:	3,2	Zuccheri (g/l):	1,5

RACCOLTA E NOTE DI VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano, diraspate e macerate durante la notte prima di una pressatura soffice. Il mosto è stato fatto fermentare con lieviti indigeni in 50% tonneaux di rovere francese e 50% acciaio inox. I vini sono stati fatti maturare per 16 mesi sulle fecce fini in un mix di tonneaux di rovere francese e acciaio inox. La fermentazione malolattica e il battonage delle fecce completano la vivace mineralità del vino, conferendo profondità e corpo al palato. I vini sono stati imbottigliati nell' aprile 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Fumé 2023 è minerale e vibrante, con aromi e consistenze che si evolvono elegantemente nel bicchiere. Al naso prevalgono foglie di salvia selvatica, zenzero e scorza di pompelmo, insieme alla freschezza dell' issopo, della pesca bianca, dei fiori d' arancio e delle pietre bagnate. Al palato, vivaci note di carambola e pepe rosa sapido sono completate da nettare di fiori di salvia selvatica e guava. La spiccata mineralità e una dolcezza cremosa si intrecciano con gli aromi del vino per offrire un finale persistente e brillante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbiamo bene con pesce e frutti di mare, la maggior parte delle varianti di risotti e carne bianche.

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