



ACQUISTATO IL

"Berg" Pinot Bianco Südtirol DOC 2024

2024

Conquista al primo sorso



Svinando

La Vigna

Terreno suoli morenici mescolati con un po' di calce

Esposizione esposizione a est con pendenza del 35%

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve Pinot bianco 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

La vendemmia è fatta manualmente e le uve vengono raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. La uva viene diraspata, pigiata quindi delicatamente spremute a bassa pressione. La fermentazione avviene per metà in grandi botti di legno e per metà in vasche d'acciaio. Lì il vino è maturato per 7 mesi sulle fecce fini. L'imbottigliamento viene fatto in natura. In vigna si pratica una riduzione volontaria della resa. Ogni

Sensazioni

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 minimo la necessità di interventi tecnici durante la vinificazione. In

Il mondo di Schloss Englar è rappresentato da un castello che domina il paesaggio di Appiano, dove nasce un Pinot Bianco capace di raccontare la nobiltà del territorio senza troppi giri di parole. Siamo nel cuore dell'Alto Adige, precisamente a San Michele Appiano, dove la viticoltura è un'arte da secoli. Il Berg di Schloss Englar nasce proprio qui, in un contesto geografico privilegiato, dove le correnti fredde che scendono dalle montagne incontrano il calore del bacino di Bolzano. Pinot Bianco in purezza, le vigne da cui nasce il Berg si trovano a un'altitudine che permette alle uve di mantenere un'acidità vibrante, fondamentale per la longevità del vino. La vendemmia avviene rigorosamente a mano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, selezionando solo i grappoli perfetti che arrivano in cantina integri e freschi. Dopo una pigiatura delicata a bassa pressione, il mosto fermenta per metà in grandi botti di legno e per l'altra metà in vasche d'acciaio. Questa doppia anima permette al vino di guadagnare struttura e complessità senza perdere la sua proverbiale freschezza. La maturazione prosegue per sette mesi sulle fecce fini, regalando al sorso una cremosità avvolgente prima dell'imbottigliamento a maggio. Giallo paglierino intenso, attraversato da riflessi verdognoli, al naso si apre un bouquet pulito che ricorda immediatamente gli agrumi freschi e la croccantezza della mela verde e della pera. Emergono poi sottili aromi tostati, figli del passaggio in legno, che aggiungono un tocco gourmet senza mai coprire il frutto. In bocca è una lama: minerale, armonioso e con una persistenza incredibile. Sulla tavola si accompagna bene ai tipici canederli allo speck in brodo o burro e salvia ma anche con un branzino al sale o una tempura di verdure croccanti.

Strada del Vino. Alto Adige. Qui il profilo delle montagne incontra la geometria perfetta dei filari e a San Michele Appiano sorge Schloss Englar, un castello gotico che sembra uscito da un libro di fiabe ma che, in realtà, racconta una delle storie vitivinicole più autentiche della regione. Di proprietà dei Conti Khuen-Belasi sin dal 1640, la tenuta ha attraversato secoli di storia agricola. Nel 2012, dopo oltre ottant'anni in cui le uve venivano conferite alla cantina sociale, il Conte Johannes Khuen-Belasi ha deciso di riprendere la vinificazione in proprio, riportando l'intero processo produttivo tra le mura storiche del castello. Un luogo così speciale meritava di essere raccontato attraverso un'etichetta propria, capace di riflettere l'anima di queste terre. La filosofia di Schloss Englar è semplice quanto rigorosa: il vino nasce nel vigneto, non in cantina. Per Johannes, "produrre vini di eccellenza richiede viti che crescano in modo armonico in un territorio sano". Per questo, la raccolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, la uva viene diraspata, pigiata quindi delicatamente spremute a bassa pressione. La fermentazione avviene per metà in grandi botti di legno e per metà in vasche d'acciaio. Lì il vino è maturato per 7 mesi sulle fecce fini. L'imbottigliamento viene fatto in natura. In vigna si pratica una riduzione volontaria della resa. Ogni pianta viene valutata singolarmente per garantire che solo i grappoli migliori arrivino a maturazione. Questo approccio "artigianale" permette di ottenere uve sane e cariche di carattere, riducendo al minimo la necessità di interventi tecnici durante la vinificazione. In campagna i circa 7-10 ettari della tenuta godono di una posizione privilegiata, dove condizioni uniche regalano ai vini una freschezza vibrante e una mineralità quasi tagliente, tratti distintivi dei grandi bianchi altoatesini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821