



ACQUISTATO IL

"Fumé" Sauvignon Südtirol DOC 2023

2023

Strutturato e affinato in legno



Schloss Englar è una delle tenute più affascinanti di San Michele Appiano, dove la famiglia dei conti Khuen-Belasi produce vino dal lontano 1640. Siamo nel cuore pulsante dell'Oltradige. Qui il terreno non è affatto pigro: la combinazione di ghiaia calcarea e porfido disgregato costringe le radici a scendere in profondità, regalando al vino una spina dorsale minerale che si sente tutta. Il Sauvignon Fumé di Englar nasce da viti di circa vent'anni. Le uve crescono a circa 500-550 metri di altezza e vengono raccolte a mano in due passaggi distinti per assicurare la perfetta maturazione di ogni singolo grappolo. In cantina il lavoro è meticoloso: fermentazione spontanea al 100% in Tonneaux e un anno di riposo sulle fecce fini. Questo trattamento smussa gli angoli e a regala quella morbidezza cremosa che lo distingue dai fratelli minori. Nel calice si presenta di un giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso si inizia con le note tipiche di uva spina e salvia selvatica, per poi scoprire fiori di sambuco, zenzero e un soffio di spezie dolci dato dal legno. In bocca è un vino che ha carattere. La mineralità è spiccata, quasi salina, e il finale è lungo e vibrante. Ha una persistenza che non vi abbandona facilmente, lasciando un ricordo di pietre bagnate e agrumi freschi. A tavola è un compagno eclettico. Da provare con un risotto agli asparagi bianchi o con formaggi di capra di media stagionatura.

La Vigna

Terreno Calcarei molto argillosi

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve 100% Sauvignon

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Raccolta in piccole cassette con selezione manuale e vinificazione a bassa pressione. Sedimentazione naturale in botti di legno per un anno. Invecchiamento spontaneo al 100% in Tonneaux. Invecchiamento su botti di legno per un anno.

Sensazioni 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.

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 motivo, l'azienda ha abbracciato l'agricoltura biologica, eliminando l'uso di sostanze chimiche di sintesi e rispettando i cicli naturali. 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" in vigna. Due passaggi di raccolta: la uva viene raccolta a mano e vinificata separatamente. La vinificazione è a bassa pressione e la fermentazione è spontanea. Il vino viene invecchiato in botti di legno per un anno. Invecchiamento su botti di legno per un anno.

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