



ACQUISTATO IL

"Orange" Mitterberg IGT 2021

2021



Un vino che rompe gli schemi

Un Gewürztraminer che decide di abbandonare i panni del "classico bianco" per indossare un'armatura ramata e fiera. Questo è esattamente ciò che succede con questo Mitterberg IGT Orange di Schloss Englar. Un vino che rompe gli schemi e ci porta dritti nel cuore di un esperimento sensoriale riuscitissimo. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a San Michele Appiano, in quella fascia collinare dove le vigne di Schloss Englar godono di un microclima unico. Qui la famiglia dei Conti Khuen-Belasi coltiva la vite dal 1640. La particolarità di questa zona risiede proprio nell'escursione termica, che permette al Traminer Aromatico di sviluppare una complessità fuori dal comune. Complessità che qui viene declinata in una veste "Orange". La denominazione Mitterberg IGT è una indicazione geografica tipica dell'Alto Adige che lascia ai produttori la libertà di sperimentare tecniche meno convenzionali rispetto alle rigide maglie della DOC. Creatività controllata, dove il legame con il territorio rimane indissolubile ma si può osare con macerazioni prolungate che regalano risultati sorprendenti. Nello specifico la vendemmia avviene manualmente verso la fine di settembre, scegliendo solo i grappoli che hanno raggiunto la perfetta maturazione polifenolica, essenziale quando si decide di lavorare con le bucce. Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa due settimane in tini di acciaio. E qui avviene la magia: i lieviti indigeni portano avanti la fermentazione mentre estraggono colore, tannini e aromi profondi. Dopo la pressatura soffice, il vino riposa per dodici mesi in tonneau di rovere francese, svolgendo la malolattica spontanea, per poi concludere con tre mesi in acciaio prima di finire in bottiglia. Alla vista, il vino si presenta con un affascinante colore ramato, luminoso e denso. Il bouquet è tipico per il Gewürztraminer, ma con una marcia in più. Spezie orientali, frutti esotici maturi e una nota distintiva di noce moscata si intrecciano in un profilo intenso e complesso. In bocca è secco, austero e caratterizzato da una tannicità elegante che pulisce la bocca e allunga il finale in modo magistrale. Un vero jolly per piatti complessi, si può accostare a una zuppa di pesce speziata o un curry di pollo. Eccellente anche con formaggi erborinati molto stagionati o con piatti della cucina asiatica.

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 viti venivano pressate a mano, l'azienda ha deciso di rivoluzionare la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa due settimane fino all'esaurimento degli zuccheri. A questo punto, dopo la pressatura soffice delle vinacce, il vino affina dodici mesi in tonneau di rovere francese, dove svolge spontaneamente la fermentazione malolattica, e tre mesi in vasche d'acciaio per essere poi imbottigliato. 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

La Vigna

Terreno ghiaioso ed alluvionale con contenuto calcareo

Esposizione Sud/Est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve traminer aromatico 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 8-10 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione L' uva è stata selezionata e raccolta a mano verso la fine di settembre, pressata a mano e diraspata, alleggerita con vinificazione in tini di acciaio. Qui i lieviti indigeni hanno svolto la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa due settimane fino all'esaurimento degli zuccheri. A questo punto, dopo la pressatura soffice delle vinacce, il vino affina dodici mesi in tonneau di rovere francese, dove svolge spontaneamente la fermentazione malolattica, e tre mesi in vasche d'acciaio per essere poi imbottigliato.

Sensazioni colore ramato, bouquet tipico del Gewürztraminer, con note di noce moscata. Secco al palato con piacevole ed elegante tannicità nel finale.

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.