



ACQUISTATO IL

"Baltasius" Pinot Nero Alto Adige DOC Riserva 2021

2021



Il Pinot Nero Riserva

Oggi siamo a San Michele Appiano, lungo la Strada del Vino, dove il castello gotico dei Conti Khuen-Belasi domina i vigneti di proprietà sin dal 1640. Il Baltasius non è un vino qualunque ma la selezione che meglio incarna la filosofia aziendale: il rispetto per un territorio unico dove la ghiaia calcarea e il porfido costringono le radici a scavare nel profondo. Il nome stesso è un omaggio alla storia della famiglia, richiamando quell'aura di prestigio che solo una tenuta con secoli di tradizione può vantare. La menzione Riserva impone standard qualitativi severissimi, richiedendo un periodo di invecchiamento prolungato che permetta al vino di trovare il suo equilibrio perfetto. È una menzione riservata solo alle partite migliori, quelle capaci di sfidare gli anni e di raccontare la complessità di una regione che ha fatto della precisione il suo marchio di fabbrica. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano tra la metà e la fine di settembre, cercando quel perfetto punto di maturazione che solo le vigne più vecchie e meglio esposte riescono a garantire. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti naturali dell'uva, senza forzature, in tini di legno aperti dove le bucce rimangono a contatto con il mosto per tre settimane. Il percorso di affinamento è poi la vera chiave di volta: dodici mesi in tonneau di rovere nuovo seguiti da altri sei mesi in botti grandi, per poi essere imbottigliato senza alcuna filtrazione. Questa scelta permette di mantenere intatta tutta la vitalità e la struttura del vino, lasciandolo integro e fiero. Rosso rubino ricco e profondo, la vista anticipa un bouquet di rara complessità. Al naso piccoli frutti di bosco, mirtillo rosso e ciliegia matura, impreziositi da note speziate e tostature eleganti. In bocca il Baltasius è un guanto: morbido, avvolgente, con tannini naturali finissimi e una dolcezza di frutto che non stanca mai. Il finale è lunghissimo, intenso, una scia persistente che lascia un ricordo indelebile di sottobosco e nobiltà. Il potenziale d'invecchiamento è notevole. Può infatti riposare in cantina per dieci o dodici anni, evolvendo verso sentori terziari di cuoio e tabacco dolce che manderanno in estasi gli appassionati più pazienti.

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" permette di ottenere uve sane e cariche di carattere, riducendo al

La Vigna

Terreno Terreno pesantemente argilloso, calcereo e ghiaioso

Esposizione 0

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve pinot nero 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte e selezionate a mano da metà a fine settembre. La fermentazione con i lieviti naturali dell'uva ha avuto luogo per 3 settimane sulle bucce in tini di legno aperti. Il vino è stato inizialmente invecchiato per 12 mesi in tonneau di rovere nuovo. Il vino è stato poi maturato per altri 6 mesi in botti multiple tonneau prima di essere imbottigliato non filtrato.

Sensazioni Nel bicchiere, presenta un ricco rosso rubino. Il bouquet complesso e rifinito ricorda la ciliegia, il mirtillo rosso e i frutti di bosco. Al palato, il vino è morbido ed elegante con un tannino naturale e una piacevole dolcezza di frutto. Il finale è lungo e intenso.

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.