



ACQUISTATO IL

Pinot Nero Südtirol DOC 2022

2022

Affinato 12 mesi in legno



Svinando

La Vigna

Terreno terreno argilloso pesante di ghiaia calcarea

Esposizione Sud-ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Trentino Alto Adige

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono state selezionate e raccolte all'inizio di settembre, quindi essicate e fatte fermentare simultaneamente in tini di rovere aperti. Dopo un periodo di macerazione di tre settimane con decarazione biologica degli acidi, il vino è stato affinato sulle fecce fini in tonneau per 12 mesi. Il vino è stato imbottigliato in maggio 2024.

Sensazioni Nel bicchiere si presenta un ricco rosso rubino. Il bouquet fruttato e maturo ricorda la ciliegia e i frutti di bosco. Al palato, il vino è morbido ed elegante, con tannini fini.

Il Pinot Nero di Schloss Englar è un rosso che non ha bisogno di alzare la voce per farsi notare, ma che conquista con la sua finezza aristocratica e la beva disarmante. Siamo a San Michele Appiano, dove Schloss Englar non è solo una cantina ma un maniero gotico che domina il paesaggio dal 1450. Il segreto di questo territorio unico sta nel sottosuolo, un mix unico di ghiaia calcarea e porfido che regala ai vini una mineralità verticale. Le correnti fresche che scendono dai massicci circostanti, invece, assicurano quell'escursione termica necessaria a preservare i profumi delicati dei vitigni più esigenti. Pinot Nero in purezza, qui "l'enfant terrible" dell'enologia mondiale viene trattato con i guanti di seta. Le uve sono selezionate con una cura maniacale e raccolte a mano all'inizio di settembre, nel momento esatto in cui la maturità zuccherina e quella polifenolica sono a livelli ideali. Dopo la diraspatura, le uve fermentano spontaneamente, grazie ai lieviti indigeni, in tini di rovere aperti. Si tratta di una tecnica tradizionale che permette una gestione delicata del cappello di vinacce. Dopo una macerazione di tre settimane, durante la quale avviene anche la fermentazione malolattica, il vino affina per 12 mesi in tonneau sulle sue fecce fini. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso rubino ricco e luminoso, lontano dalle trasparenze eccessive di certi esemplari più esili. Il bouquet è un invito a nozze per chi ama i sentori varietali classici: una ventata di ciliegia matura e piccoli frutti di bosco che sembra appena raccolta. In bocca il vino è una carezza. Morbido, elegante e sostenuto da tannini così fini da risultare quasi setosi. Nonostante la sua struttura importante, mantiene una freschezza che lo rende estremamente scorrevole. Perfetto con primi piatti a base di funghi porcini o con un tagliere di formaggi di malga di media stagionatura. Da provare anche leggermente rinfrescato: si rivelerà un vino capace di andare dritto al sodo senza troppi fronzoli.

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 in settembre, quindi essicca e fermenta simultaneamente in tini di rovere aperti. Dopo un periodo di macerazione di tre settimane con decarazione biologica degli acidi, il vino è stato affinato sulle fecce fini in tonneau per 12 mesi. Il vino è stato imbottigliato in maggio 2024. 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 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