



BELASY CHARDONNAY RISERVA

Le antiche viti di questa varietà si sviluppano nelle posizioni più calde. La pienezza e la potenza del vino si manifestano durante l'invecchiamento nelle grandi botti di rovere, dando vita a un nettare corposo dalla struttura raffinata e cremosa, con un particolare potenziale di longevità.

Il 2020 è stato un anno difficile per il settore vinicolo con condizioni climatiche variabili. Dopo un inverno secco e piogge a marzo, l'estate è stata caratterizzata da temperature piacevoli e notti fresche. Le forti piogge ad agosto e il tempo instabile a settembre hanno reso il raccolto laborioso, ma la dedizione ha portato a una buona annata con vini eleganti.

Denominazione	Alto Adige DOC
Varietà	Chardonnay
Suolo	Morenico porfirico mescolato con un po' di calce
Altitudine del vigneto	500-550 mt slm
Sistema di allevamento	Guyot in crescita
Formato disponibile (L)	0.75
Bottiglie prodotte	4.180



Le uve sono state raccolte e selezionate in diversi passaggi a metà e fine settembre. Questo è stato seguito da una macerazione di dodici ore in pressa, in parte con grappoli interi. Grazie ai lieviti naturali dell'uva, la fermentazione è iniziata spontaneamente e si è estesa per un periodo di diverse settimane. Dopo un invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere, dove è avvenuta anche l'acidificazione biologica, il vino è maturato per altri 6 mesi in grandi botti di legno. L'imbottigliamento è avvenuto nel maggio 2022.

Caratteri organolettici: nel bicchiere, presenta un ricco giallo paglierino. Il bouquet complesso ricorda la frutta esotica, le pomacee e gli aromi finemente tostiti. Al palato, il vino è corposo con un'acidità croccante e sottili toni di vaniglia. La finitura è di lunga durata. Un vino con un alto potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti ideali: raccomandazione per il cibo. Questo vino è eccellente con il pesce e tutti i tipi di frutti di mare, ideale anche come accompagnamento a carni bianche arrosto, così come risotto, tartufi e carpaccio.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

SCHLOSS ENGLAR È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it