



ST. SEBASTIAN PINOT BLANC RISERVA

È il vino bianco tipico più importante della nostra regione. Il raffinato sentore di mela, pera e limone al naso e la sua freschezza rinvigorente lo rendono un compagno molto apprezzato da appassionati e buongustai. Le uve provenienti dai migliori vigneti e dalle antiche viti maturano in grandi botti di rovere, dando vita a un nettare di prim'ordine, potente e vivace, che si contraddistingue per la freschezza giovanile.

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 Pinot Bianco, vari cloni

Suolo Calcareo ghiaioso e notevolmente argilloso

Altitudine del vigneto 500-550 mt slm

Sistema di allevamento Guyot in crescita

Esposizione Est, con pendenza del 35%

Formato disponibile (L) 0.75

Bottiglie prodotte 1.760



In due vendemmie, le uve più mature sono state selezionate manualmente e raccolte tra metà e fine settembre. Le uve sono state diraspate, pigiate e pressate delicatamente. La fermentazione è avvenuta spontaneamente in grandi botti di legno e in tonneau. Dopo un invecchiamento di 12 mesi sulle fecce grossolane nel tonneau, il vino è maturato per altri 6 mesi in vasche d'acciaio prima di essere imbottigliato nel maggio 2022.

Caratteri organolettici: nel bicchiere, il vino è di un giallo paglierino medio con riflessi verdognoli. Il San Sebastiano si presenta molto fresco e tonificante. Il bouquet ricorda gli agrumi e le pomacee, sottolineati da aromi di legno fine. Al palato, il vino è elegante, armonioso e minerale e offre una bocca fresca.

Abbinamenti ideali: raccomandazione per il cibo Questo vino è un ottimo accompagnamento per la cucina italiana, specialmente per i piatti con pesce, polpo, frutti di mare, così come la pasta e la carne bianca. Molto consigliato anche con asparagi e verdure o semplicemente come aperitivo. Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

SCHLOSS ENGLAR È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it