



PINOT NERO

Il rosso per eccellenza della nostra azienda agricola richiede molte attenzioni sia in vigna, dove si sviluppa su terreni calcarei in posizioni più fresche, sia in cantina.

Rotondo e armonioso, questo vino dagli aromi delicati è di facile beva. Si abbina alla cucina tirolese e mediterranea, ma servito leggermente fresco è perfetto anche in estate e in giardino.

Il 2020 è stato un anno difficile per il settore viticolo 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 Nero
Suolo	Chiaioso calcareo e leggermente argilloso
Altitudine del vigneto	510-550 mt slm
Sistema di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud/Est
Formato disponibile (L)	0.75

RRaccolta e selezione manuale inizio settembre 2018, fermentazione con lieviti indigeni in un tino di legno aperto, affinamento in Tonneaux nuovo per 12 mesi su lieviti fini, ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteri organolettici: colore rosso granato, al naso si presenta complesso con profumo intenso di frutti di bosco, sapore persistente

Abbinamenti ideali: è ideale per arrosti come agnello, manzo o selvaggina, adatto per formaggi stagionati.
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