



BALTASIUS PINOT NERO RISERVA

La varietà rossa di spicco della nostra tenuta, che richiede particolari attenzioni nel vigneto e in cantina, offre risultati eccellenti sui nostri estesi terreni calcarei in posizione particolarmente fresca. Un vino grandioso, in perfetta sintonia con le famose nobili stille della Borgogna, cui si ispira. 15 mesi di affinamento sui lieviti in una piccola botte in rovere e un lungo invecchiamento in bottiglia gli conferiscono un corpo morbido e cremoso dalla persistenza armoniosa.

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 Noir, vari cloni

Suolo Calcareo ghiaioso e notevolmente argilloso

Altitudine del vigneto 530-550 mt slm

Sistema di allevamento Guyot, telaio in filo metallico

Formato disponibile (L) 0.75



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 nel luglio 2022.

Caratteri organolettici: nel bicchiere, presenta un ricco rosso rubino. Il bouquet complesso e fruttato ricorda la ciliegia, il mirtillo rosso e i frutti di bosco. Al palato, il vino è morbido ed elegante con fini tannini naturali e una piacevole dolcezza di frutta. Il finale è lungo e intenso.

Abbinamenti ideali: raccomandazione gastronomica Il vino è un eccellente compagno per vari piatti di selvaggina, così come per piatti con coniglio e agnello. Si abbina anche molto bene alla pasta, ai piatti forti italiani e ai formaggi stagionati delicati.

Temperatura di servizio: 14 – 16 °C

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

SCHLOSS ENGLAR È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it