



RIESLING

Se amate i vini eleganti dalla freschezza minerale, questo fa per voi. Le sue uve di alta qualità, ricche di carattere, amano le altitudini soleggiate e ariose, e si traducono in un vino elegante con aromi freschi e un'acidità stimolante. Questo Riesling è un vino secco, completamente fermentato, privo di residui zuccherini.

I vini del 2021 ci daranno ancora molte soddisfazioni. A un inverno nevoso ha fatto seguito una primavera secca, con basse temperature a marzo e aprile, che hanno portato a una fioritura tardiva. Dopo una primavera e un inizio d'estate piovosi, il mese di agosto è stato caratterizzato da temperature piacevoli. Infine, un autunno dorato con molto sole e notti talvolta anche fredde ha garantito vini molto freschi, fruttati e vivaci.



Denominazione	Alto Adige DOC
Varietà	Riesling rhenano , diversi cloni
Suolo	Depositi morenici con contenuto calcareo
Altitudine del vigneto	500 mt slm
Sistema di allevamento	Guyot
Esposizione	Versante dolcemente inclinato, esposto a Sud
Formato disponibile (L)	0.75
Bottiglie prodotte	2.670

Due passaggi di vendemmia con selezione manuale delle uve più mature tra fine settembre e metà di ottobre, fermentazione separata controllata in serbatoi di acciaio inox, 8 mesi di permanenza sulle fecce fini, in parte in tonneaux da 500 litri, poi l'assemblaggio. La filtrazione e l'imbottigliamento sono avvenuti in luglio 2021.

Caratteri organolettici: intenso colore giallo verdognolo, profumi intensi di erbe, ricorda aroma fresco di pesca e albicocca, al palato presenta una acidità piacevole con una mineralità armonica.

Abbinamenti ideali: è adatto come eccellente aperitivo, si consiglia con piatti a base di pesce e con la cucina asiatica, in primavera con piatti di asparagi, benissimo anche con formaggi.

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