



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC - 2016

# VERNATSCH <sup>®</sup>

<b>VIGNES:</b>	Schiava 100%, multiple clones		
<b>AGE DES VIGNES:</b>	35 ans		
<b>SYSTÈME DE CULTURE:</b>	Pergola		
<b>ALTITUDE:</b>	Cépage rouge du Tyrol du Sud, à 550 m. d'altitude sur le niveau de la mer, orienté Sud / Est		
<b>TERROIR:</b>	graveleux et alluviaux à teneur en calcaire		
<b>RENDEMENT PAR HECTARE:</b>	7.000 kg		
<b>VIELLISSEMENT:</b>	10 - 15 ans		
<b>TEMPÉRATURE DE SERVICE:</b>	14 - 16 °C		
<b>VALEURS D'ANALYSE:</b>	Vol% alc: 12,8	Acidité totale: 4,4	
	pH: 3,07	Sucres g/l: 2,0	

**NOTES DE VINIFICATION:** Verarbeitung im Stile eines Riserva.

Vendanges et sélection manuelle mi-octobre, les raisins sont égrappés, fermentation spontanée sur les peaux en cuves bois ouvertes, élevage en Tonneaux, élevage 12 mois sur levures fines, mise en bouteille avril 2017.

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Vin moelleux, couleur rouge rubis intense, saveur légère et fruitée, avec la touche typique d'amandes amères, au palais il y a une acidité harmonieuse et agréable avec une longue persistance en bouche.

**COMBINAISONS RECOMMANDÉES:**

Notre Schiava Nobile est un vin très flexible en combinaison, il est recommandé avec des amuses gueules légers, des plats de pâtes et en général pour la cuisine méditerranéenne, pour les viandes blanches et les poissons, pour la viande bouillie et pour les saucisses fumées, idéal pour les fromages doux, typiquement pour la cuisine tyrolienne, le speck et la charcuterie.



**ACCOLADES:**

2014:	88 points 3 étoiles ***	Falstaff Wein Guide 2017/18 VINIBUONI d'Italia 2018
2015:	4 étoiles **** 92 points	VINIBUONI d'Italia 2018 Falstaff Wein Guide 2018/19
2016:	92 points 89 points	Falstaff Wein Guide 2019/20 Wein-Plus.eu

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - [www.weingut-englar.com](http://www.weingut-englar.com)

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR