

APPIUS

2016

APPIUS 2016 riflette un'annata straordinaria, con una maturazione perfetta delle uve, grazie a quello che sarà ricordato come il "settembre d'oro".

L'assemblaggio di Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon regala un vino complesso e minerale. Dalla piacevolissima acidità, di grande equilibrio ed eleganza, il millesimo APPIUS 2016 è dotato di prodigiosa lunghezza.



Colore giallo paglierino brillante.



Intenso e diretto: erbe aromatiche da un lato e fragranze floreali dall'altra. In secondo naso si precisa la componente fruttata: frutti di polpa bianca e di contorno frutti esotici.



Equilibrato e fresco con grande mineralità. Note di nocciola e di vaniglia affumicata. Lunga persistenza.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 58% - Pinot grigio 22%
Pinot bianco 12% - Sauvignon blanc 8%
Età: 25 a 35 anni

VIGNETI

Località: migliori vigneti selezionati di Appiano
Esposizione: sudest/sudovest
Terreni: calcareo-ghiaiosi e morenici
Forma di allevamento: guyot

VENDEMMIA

Da fine settembre ad inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica (escluso Sauvignon) ed affinamento in barrique / tonneaux. Assemblaggio dopo quasi un anno e ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini di acciaio inox.

PRODUCTION

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 2,5 gr/l
Acidità: 5,4 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni ed oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare piatti esclusivi come ostriche, crostacei e piatti di pesce più strutturati. Si abbina perfettamente con specialità di funghi e tartufi, carni bianche nobili e selvaggina. Ottima anche la combinazione con formaggi cremosi con crosta e formaggi stagionati.



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA