

# 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