

APPIUS

2019

La decima edizione consacra APPIUS a vino culto della Cantina. La vendemmia 2019 ha goduto infatti di un'estate e di un autunno ideali che hanno permesso ad Hans Terzer di dare vita ad una nuova "opera". La formidabile Cuvée è contraddistinta dalla pienezza dei profumi, aggraziata nei riflessi della sua limpidezza, in bocca convince la straordinaria complessità ed eleganza.



Giallo biondo tendente al paglierino con riflessi piuttosto accesi e dai toni verde-olivastri



Straordinario è il carico odoroso della frutta tropicale (ananas, mango, papaya), che deriva dallo Chardonnay. Mentre il Pinot Grigio ed il Pinot Bianco si fanno notare con dei frutti a polpa bianca come la mela cotogna e la pera Williams.



Al palato dona una palpabile intensità e ricchezza. Ha una beva del tutto lineare e diretta, precisa e ben definita, solida e compatta. La morbidezza e acidità danno un equilibrio perfetto.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 60% - Pinot grigio 15%
Pinot bianco 13% - Sauvignon blanc 12%
Età: 25 a 40 anni

VIGNETI

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

VENDEMMIA

Fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE

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

DATI ANALITICI

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 1,9 gr/l
Acidità: 5,6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare piatti di pesce decisi come rombo o coda di rospo. 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

1007