

# APPIUS 2010

Da molti anni Hans Terzer porta nel cuore l'idea di produrre il vino dei suoi sogni, e ora questo sogno è diventato realtà.

Uve completamente mature, bassa resa garantita da viti di 25-35 anni, lavoro meticoloso nei vigneti e in cantina sono gli ingredienti che caratterizzano questa straordinaria cuvée.

APPIUS 2010 è un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon.

Entusiasma per la sua brillante eleganza abbinata alla complessità della frutta matura e alla mineralità dal tatto cremoso.

Questa invitante cuvée porta la firma di Hans Terzer e promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni.



Colore giallo paglierino  
brillante con riflessi  
verdognoli



Aromi consistenti  
di frutti tropicali,  
frutta matura  
e vaniglia tostata



Cremoso, morbido,  
fresco, minerale,  
concentrato  
e armonico

## VITIGNI

Varietà: 65% Chardonnay, 15% Sauvignon,  
10% Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio

Età: da 25 a 35 anni

## VIGNETI:

Località: vitigni selezionati ad Appiano

Esposizione: sudest/sudovest

Terreni: calcareo-ghiaiosi e morenici

Forma di allevamento: guyot

## VENDEMMIA 2010:

da metà a fine settembre

## VINIFICAZIONE:

Fermentazione, malolattica

e affinamento sui lieviti in barrique.

L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno

cui fa seguito un'ulteriore maturazione

e affinamento di 3 anni in tini d'acciaio.

## RESA:

35 hl/ha

## DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,5%

Zuccheri residui: 3 gr/l

Acidità: 5,20 gr/l

## CONSIGLI PER IL SERVIZIO:

Temperatura di servizio: da 8 a 10 gradi

## CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Appius 2010 è un ottimo accompagnatore di piatti esclusivi come: ostriche, crostacei, piatti di pesce in tutte le sue varianti, si combina anche perfettamente con specialità di funghi e tartufo, fino a pietanze della cucina asiatica. Questo vino versatile si abbina perfettamente anche a carni bianche nobili come coniglio, faraona e selvaggina da piuma, ma altresì a formaggi cremosi con crosta e formaggi stagionati.

## POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni e oltre



ST MICHAEL-EPPAN