

2019

SAUVIGNON

Il Sauvignon 2019 "The Wine Collection", alla sua quinta edizione, rappresenta l'uva bianca più famosa della Cantina San Michele Appiano e di Hans Terzer. Dalla limitata produzione, l'uva selezionata e raccolta a mano segue uno speciale metodo di vinificazione.



*giallo paglierino
intenso*



*frutta esotica, uva
spina, banana,
sambuco, pesca
bianca ed ananas
fresca*



*minerale, vibrante
acidità, corpose,
denota finezza,
eleganza e
lunghezza*

VIGNETI

Varietà: Sauvignon
Età delle vigne: da 25 a 35 anni

ZONA DI COLTIVAZIONE

Località: le uve provengono esclusivamente delle migliori esposizioni del comune di Appiano
Terreni: calcareo-ghiaiosi
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

fine settembre

VINIFICAZIONE

24 ore di macerazione a freddo (Skin contact) e pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in barrique / tonneau.
Dopo il primo anno ulteriore passaggio sui lieviti per un totale di 18 mesi in un tino di acciaio.

CARATTERISTICHE

Resa: 40 hl / ha
Gradazione alcolica: 14,5 %
Zuccheri residui: 2,9 gr / l
Acidità: 6,2 g / l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Pesce, molte varianti di risotti, carni bianche

POTENZIALE DI LONGEVITÀ

10 anni e più



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907