St. MICHAEL - EPPAN
KELLEREI - CANTINA

APPIUS 2022: luce, eleganza e armonia nella tredicesima annata della Cuvée di San Michele Appiano.

In occasione del 35° Merano WineFestival, Cantina San Michele Appiano ha presentato la tredicesima edizione di APPIUS, la Cuvée simbolo della sua eccellenza enologica. Creata a partire dalla selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon, APPIUS 2022 è lo specchio fedele di un'annata solare.

Appiano sulla Strada del Vino (BZ), 6 novembre 2026 – Presentato in **Cantina San Michele Appiano** **APPIUS 2022**, la tredicesima **annata** della Cuvée di quattro vitigni a bacca bianca, nata dal desiderio di **interpretare ogni vendemmia attraverso la selezione delle migliori uve**. Questa nuova edizione è caratterizzata dalla **predominanza di Chardonnay (57%)**, affiancato dalla presenza significativa del **Pinot Bianco (22%)**, che infonde alla beva uno slancio che ne segna il carattere, e da **Pinot Grigio (11%) e Sauvignon (10%)**. L'annata 2022 racconta un millesimo segnato da una **prolungata fase siccitosa estiva, che ha inciso sui ritmi di maturazione dei grappoli**, portando a una vendemmia precoce, a fine agosto.Un vino che si presenta maturo e generoso, per merito di un'annata solare, e che saprà raccontare nel tempo luce, armonia ed equilibrio.

APPIUS 2022, LE NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore **giallo intenso, con riflessi dorati e sfumature verdognole**, alla vista si presenta in una veste vivida, brillante, cristallina. Al naso, il bouquet di APPIUS 2022 si rivela **intenso e complesso**: si apre generoso sulla frutta tropicale (ananas e papaya su tutti), per poi svelare note più fresche, guidate dall'uva spina – ricorrente in APPIUS, quasi come una sua cifra distintiva – e da un tocco balsamico di salvia. A seguire, si fanno strada mela, vaniglia e delicate suggestioni floreali, mentolate e speziate che arricchiscono il profilo aromatico di nuovi rimandi. Al sorso è protagonista una decisa sapidità che svela inequivocabilmente l'origine alle pendici collinari del massiccio della Mendola, su terreni calcareo-ghiaiosi. Il sorso è avvolgente e bilanciato da una vibrante freschezza e mineralità che accompagna il sorso con un finale lungo e persistente.

APPIUS 2022 esprime un profilo vivace, grintoso, e i tratti di un **vino schiettamente alpino: tra freschezza e aromaticità, si conferma fedele interprete del proprio terroir**. Un vino che non teme lo scorrere del tempo e che ha una **spiccata vocazione all'abbinamento gastronomico**. Il suo **profilo ricco e sfaccettato**, infatti, offre molteplici possibilità di accostamento, dai risotti agli scampi magari ravvivati da note agrumate, spingendosi fino a un inedito abbinamento a dolci come la crema catalana, esaltando la sfumatura fumé dal timbro dolce, che ricorda i tabacchi aromatici da pipa e le note caramellate del ron mulata.

DESIGN DA COLLEZIONE

Il nome APPIUS deriva dalla radice storica romana del nome Appiano; il progetto, avviato a novembre 2014 con il lancio dell'annata 2010, ha **l'obiettivo di creare di anno in anno un vino capace di rispecchiare il millesimo** e di esprimere i valori di Cantina San Michele Appiano. Con questo obiettivo anche il design dell'etichetta viene ogni anno reinterpretato, dando vita a una *wine collection* capace di appassionare gli amanti del vino di tutto il mondo. L'etichetta della tredicesima edizione di APPIUS, ideata da Frontier, **rappresenta il millesimo 2022 traducendo in forma visiva l'armonia**, ispirandosi all'equilibrio delle proporzioni pitagoriche matematiche e degli intervalli musicali. APPIUS 2022 è disponibile in edizione limitata.