APPIUS

2022

La tredicesima edizione di Appius nasce baciata dal sole. Il vino si presenta subito maturo e generoso per merito di un'annata solare. In questo millesimo la significativa presenza del Pinot Bianco dona freschezza, slancio e ne segna l'identità e il carattere. Riconosciuto per la sua longevità, Appius saprà raccontare nel tempo la ricerca di armonia ed equilibrio.

Veste brillante e cristallina, di colore giallo intenso con riflessi dorati e sfumature verdognole.

Bouquet intenso e complesso, con note di frutta tropicale (ananas e papaya), uva spina e salvia. Seguono sentori di vaniglia, fiori secchi di campo, camomilla e delicate sfumature mentolate e speziate. Retrogusto persistente.

Sapido e avvolgente, si distingue per una vibrante freschezza acida e una spiccata mineralità, che accompagnano il sorso fino a un finale lungo e persistente.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 57% - Pinot grigio 11%
Pinot bianco 22% - Sauvignon blanc 10%
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

Da inizio a metà settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica parziale, affinamento in barrique / tonneaux. Assemblaggio dopo quasi un anno e ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini di acciaio inox nella nostra cantina APPIUS.

DATI ANALITICI

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 0,7 gr/l
Acidità: 6,0 gr/l

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Temperatura di servizio: da 8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Un profilo così ricco e sfaccettato offre ampie possibilità di abbinamento: dai risotti agli scampi, magari ravvivati da una delicata nota agrumata d'arancia, fino alla crema catalana. Un accostamento originale, quest'ultimo, in cui le note dolci e caramellate del dessert richiamano le intriganti sfumature fumé del vino, dando vita a un connubio sorprendente.



St. Michael-Eppan
KELLEREI - CANTINA