

APPIUS

2020

Celebrato con tutti gli onori dopo il suo primo decennale, l'edizione 2020 è frutto di una vendemmia complessa dalla quale nasce una cuvée molto incisiva.

Appius 2020 sorprende con un intenso colore "chartreuse", ammalia con profumi sontuosi, stupisce il palato per l'eleganza e la persistenza che si moltiplica ad ogni beva.



Giallo chartreuse intenso con riflessi verdognoli



Profumi che ricordano kiwi e ananas, ma soprattutto frutta gialla come pesche e susine. Elementi floreali che si sposano con qualche nuance di nocchie tostate e di chiodi di garofano.



Al palato si presenta con grande freschezza e vivacità e una estrema piacevolezza. Una persistenza aromatica si sposa con delle note di erbe alpine, ortica e menta.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 60% - Pinot grigio 20%
Pinot bianco 10% - 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 metà a fine settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e in parte malolattica 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: 1,8 gr/l
Acidità: 6,0 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo per piatti di pesce con particolare riguardo a quelli più grassi come l'aringa, il tonno e il capitone. Si abbina anche con merluzzo sottoforma di stoccafisso e baccalà mantecati. Ottimo anche con carni bianche nobili e specialità di funghi e piatti a base di couscous.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI / CANTINA