

APPIUS 2019

10TH ANNIVERSARY

ROBERT PAN | SPECIAL EDITION LABEL

L'esclusività e l'eccellenza si fondono in questa edizione speciale di Appius 2019, un'interpretazione unica che celebra il tempo e l'arte. Solo 150 bottiglie, fruttodi 12 mesidi affinamento aggiuntivo, per un vino che esprime profondità, complessità e una straordinaria eleganza. A rendere ancora più esclusiva questa edizione è l'etichetta in versione replica dell'artista altoatesino Robert Pan, il cui linguaggio astratto e materico si sposa perfettamente con la filosofia di Appius: una continua ricerca di perfezione, tra innovazione e tradizione.



Giallo biondo tendente al paglierino con riflessi piuttosto accesi e dai toni verde-olivastri



Straordinario è il carico odoroso della frutta tropicale (ananas, mango, papaya), che deriva dallo Chardonnay. Mentre il Pinot Grigio ed il Pinot Bianco si fanno notare con dei frutti a polpa bianca come la mela cotogna e la pera Williams.



Al palato dona una palpabile intensità e ricchezza. La prolungata maturazione sui lieviti fini gli conferisce maggiore profondità e complessità. Si presenta con un'eleganza, un'armonia e una precisione straordinarie.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 60% - Pinot grigio 15%
Pinot bianco 13% - Sauvignon blanc 12%
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

Fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica (escluso Sauvignon) e affinamento in barrique / tonneaux. Assemblaggio dopo un anno e ulteriore affinamento sui lieviti per quattro anni in tini di acciaio inox.

DATI ANALITICI

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 1,9 gr/l
Acidità: 5,6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare piatti di pesce decisi come rombo o coda di rospo. Si abbina perfettamente con specialità di funghi e tartufi, carni bianche nobili e selvaggina. Ottima anche la combinazione con formaggi cremosi con crosta e formaggi stagionati.



APPIUS

Hans Tschann

ST MICHAEL-EPPAN
CANTINA - KELLEREI

ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA