

APPIUS 2013

Anche la quarta edizione dell'APPIUS, il "vino da sogno" di Hans Terzer, resta fedele ai principi del suo creatore: „la scelta di uve eccellenti e un lavoro meticoloso in cantina per rispecchiare al meglio l'annata.“

Il 2013 è stato un anno con una tarda vendemmia che ha portato alla piena maturazione delle uve con un'acidità spiccata, una frutta pronunciata e un aroma intenso. Nella Cuvee prevale il Chardonnay ripartendo il resto fra Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Pinot Bianco. Il risultato al naso è complesso con note di frutta esotica quali ananas, papaya, frutto della passione, ma anche cenni di pera Williams, mela e note floreali. Al palato denso e cremoso accompagnato da una piacevole mineralità e un finale da non finire. È un vino bianco che rispecchia l'annata, è elegante e raffinato, ma nello stesso tempo molto complesso; promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni.



giallo paglierino con riflessi verdognoli



aromi complessi / sentori e aromi di ananas, papaya e frutto della passione



Minerale, complesso, finale immensamente lungo

VITIGNI

Varietà: Chardonnay (55%), Sauvignon (25%), il resto Pinot Grigio e Pinot Bianco
Età: da 25 a 35 anni

VIGNETI:

Località: vitigni selezionati ad Appiano
Esposizione: sudest/sudovest
Terreni: calcareo-ghiaiosi e morenici
Forma di allevamento: guyot

VENDEMMIA 2013:

da fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica e malolattica, affinamento in barrique-tonneaux. Assemblaggio dopo quasi un anno e ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini di acciaio inox

RESA:

35 hl/ha

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 3 gr/l
Acidità: 5,40% gr/l

CONSIGLI PER IL SERVIZIO:

Temperatura di servizio: da 8 a 10 gradi

ABBINAMENTI:

Appius 2013 è ottimo per accompagnare piatti di pesce decisi a base di rombo o coda di rospo, un gustoso risotto ai frutti di mare, ma anche piatti che vedono protagonisti i volatili selvatici oppure delicate pietanze a base di vitello.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni e oltre

RICONOSCIMENTI:

2013: non ancora valutato
2012: 5 Grappoli Bibenda; 4 VITI AIS; Super 3 Stelle Veronelli; 93 Points Robert Parker; 90 Punti Wine Enthusiast; 95 Punti James Suckling; 96 Punti Falstaff;
2011: 95 Punti Robert Parker; 95 punti - Decanter; 91 Punti Wine Spectator; Premio "Grande Esordio" Veronelli; 91 Punti Doctor Wine; 92 Punti James Suckling; 5 Grappoli Bibenda
2010: 96 punti - Daniele Cernilli; 94 Punti Robert Parker; 94 punti Falstaff;

