APPIUS

2015

Un APPIUS ricco e generoso come l'annata che rappresenta, una delle migliori dell'ultima decade che ha permesso un'ottimale maturazione delle uve. Ottenuta dalle selezioni di punta, la cuvée si concentra sullo Chardonnay, oltre le altre varietà bianche come Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon. APPIUS 2015 colpisce per la sua armonia tra intensi profumi, mineralità, vivace freschezza e persistenza aromatica.

Luminoso giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli.

Intenso e ricco: in primis frutta tropicale: ananas, mango, kiwi e banana. In seconda fascia: frutti a polpa bianca come mela, pera, melone, albicocca e pesca. Lievi toni agrumati. Discrete fragranze tostate e di tabacco.

Gusto: gusto compatto e masticabile combinato ad una beva fresca e vivace. Palato equilibrato e rotondo con toni a carattere balsamico di menta, resine alpine. Finale lungo ed intenso.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 55% - Pinot grigio 20%
Pinot bianco 15% - Sauvignon blanc 10%
Età: 25 a 35 anni

VIGNETI

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

VENDEMMIA

Da metà settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE

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

PRODUCTION

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 3 gr/l
Acidità: 5,50% gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni ed oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare piatti di pesce in tutte le sue varianti, si combina perfettamente anche con pietanze della cucina asiatica. Ottima anche la combinazione con carne bianca e selvaggina.

St. Michael-Eppan
KELLEREI - CANTINA