

APPIUS

2017

L'Appius 2017 è frutto di una vendemmia che ha rappresentato una delle sfide più ardue degli ultimi anni. Il lavoro certosino di selezione in fase di raccolta delle uve e in fase di assemblaggio è riuscito a raggiungere una vera e propria alchimia sensoriale. Il contributo di ciascuna varietà non si manifesta in modo distinto, bensì dà vita ad un connubio perfetto.



brillante con riflessi giallognoli leggermente olivastri



Bouquet intenso e complesso giocato su fiori gialli (ginestra e tiglio) e soprattutto bianchi (biancospino, zagara, fiore d'arancio) e su note agrumate di mandarino e pompelmo. Note più rare di ribes bianco e uva spina.



Al palato fine, elegante, quasi vellutato, sostenuto da vibrante acidità e brillante nervatura minerale e sapida. Retrogusto solido e persistente.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 54% - Pinot grigio 24%
Sauvignon blanc 12% - Pinot bianco 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

metà settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica (escluso Sauvignon) ed 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: 2,4 gr/l
Acidità: 5,3 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 decisi come la frittura. Si abbina perfettamente anche alla nostra tradizionale "Wienerschnitzel" (cotoletta alla milanese), a specialità di funghi, tartufi ed uccelli selvatici. Ottima anche la combinazione con formaggi cremosi con crosta e formaggi stagionati.



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA