

APPIUS

2018

La più ambiziosa rappresentazione del millesimo, così ogni anno la cuvée più prestigiosa si rinnova attraverso la visione del Kellermeister Hans Terzer. La vendemmia 2018 ha consentito la maturazione ideale di ogni singolo vitigno, perciò i profumi e la beva di APPIUS 2018 vengono esaltate come una danza senza eguali, in un'esperienza sensoriale davvero eccitante.



giallo chartreuse con riflessi brillanti di un verde malachite



intenso, energico e profondo, frutta esotica (banana, melone, mango), pera Williams, pesca bianca, mela renetta, ribes bianco e uva spina



Al palato dona freschezza, bevibilità, carattere e riconoscibilità. Una percezione di calore avvolge il palato che arrotonda l'altrimenti pungente combinazione fra acidità e sapidità.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 52% - Pinot grigio 20%
Pinot bianco 15% - Sauvignon blanc 13%
Età: 25 a 40 anni

VIGNETI

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

VENDEMMIA

inizio a metà settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica (escluso Sauvignon) ed 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: 2 gr/l
Acidità: 5,4 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 rombo o coda di rospo. Si sposa perfettamente con un gustoso risotto ai frutti di mare, ma anche con piatti che vedono protagonisti i volatili selvatici oppure delicate pietanze a base di vitello.



ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA