

# APPIUS 2011

Per la seconda volta Hans Terzer realizza l'idea di produrre il vino dei suoi sogni: uve eccellenti che rispecchiano al meglio l'annata. Nell'APPIUS 2011 il protagonista principale è una delle varietà d'uva più importanti della Cantina San Michele-Appiano: il Sauvignon; accompagnato dallo Chardonnay e dal Pinot Grigio.

La bassa resa, le uve completamente mature provenienti da viti di 25-35 anni, il lavoro meticoloso nei vigneti e in cantina sono gli ingredienti che caratterizzano questa straordinaria cuvée.

APPIUS 2011 entusiasma per la forza e l'eleganza abbinata alla complessità della frutta matura ed a una mineralità dal tatto cremoso.

Questa invitante cuvée porta la firma di Hans Terzer e promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni.



colore giallo paglierino con riflessi verdognoli



aromi consistenti di frutti tropicali, abbinati all'uva spina, bacche di sambuco e vaniglia tostata



cremoso, morbido, fresco, minerale, concentrato e complesso

## VITIGNI

Varietà: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio

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 2011:

da metà a fine settembre

## VINIFICAZIONE:

fermentazione, in parte malolattica e affinamento sui lieviti in barrique-tonneau. L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno cui fa seguito un'ulteriore maturazione e affinamento di 3 anni in tini d'acciaio.

## RESA:

35 hl/ha

## DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14%

Zuccheri residui: 3,5 gr/l

Acidità: 5,30 gr/l

## CONSIGLI PER IL SERVIZIO:

Temperatura di servizio: da 8 a 10 gradi

## CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Appius 2011 è ottimo per accompagnare piatti di pesce decisi a base di rombo o coda di rospo, ma si abbina benissimo anche al risotto ai funghi o alle specialità al tartufo. Inoltre, l'Appius si sposa perfettamente con piatti gustosi che vedono protagonisti la quaglia e il piccione, e altresì con le animelle di vitello fritte ai funghi.

## POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

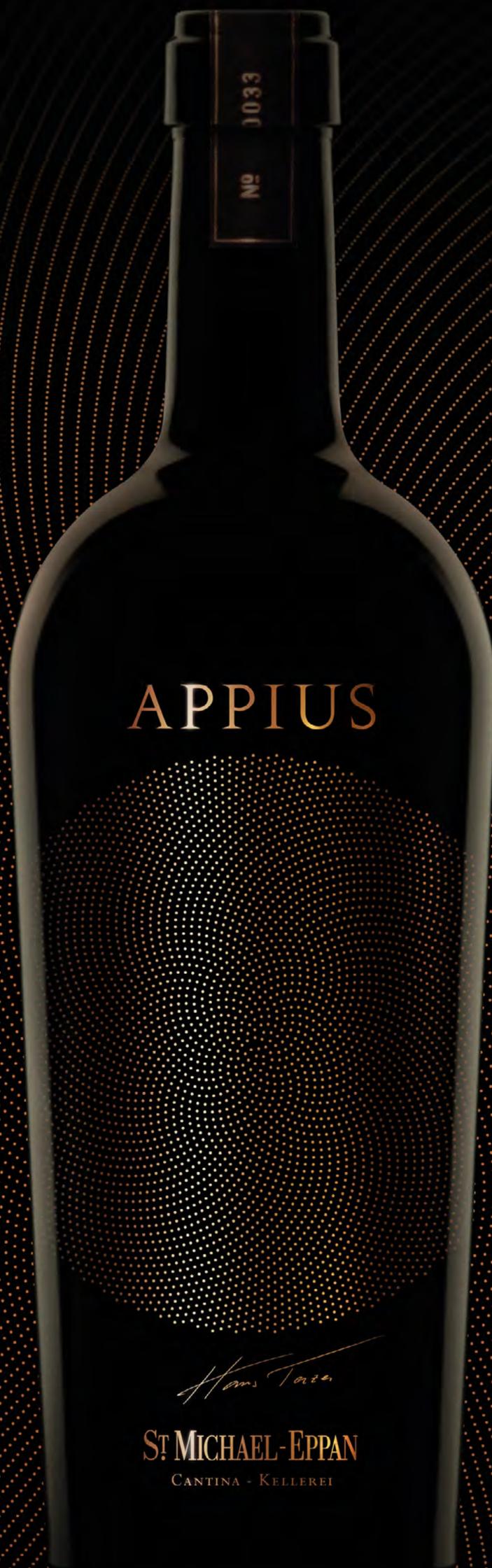
10 anni e oltre

## RICONOSCIMENTI:

2011: 95 punti - Decanter;

2010: 96 Punti - Guida Essenziale Vini d'Italia (di Daniele Cernilli);

94 Punti Falstaff



*Hans Terzer*

**ST. MICHAEL-EPPAN**

CANTINA - KELLEREI