

APPIUS

2014

Siamo alla V edizione di APPIUS, e il 2014 esprime l'apice qualitativo della Cantina. Come ogni annata, la Cuvée 2014 è inconfondibilmente unica ma la formula da cui nasce rimane la stessa: basse rese, età dei ceppi, selezione sceltissima dei vigneti anche in base all'esposizione e composizione dei terreni. APPIUS racchiude sempre il profilo climatico del millesimo, ed il 2014 è stato un anno difficile a causa di prolungati periodi di piovosità. Ma il Kellermeister Hans Terzer ha saputo assecondare l'annata, creando un APPIUS molto vivo e brillante, con una complessità che regala in abbondanza splendidi contrasti olfattivi.

L'esordio al palato lascia subito ben impresse ampie sensazioni di freschezza, mineralità, finezza ed eleganza.



veste paglierina e luminosa con riflessi bucce di lime.



denso e profondo: in primis offre sentori di profumi di fienagione, pesca gialla e cachi. In secondo naso descrive tutta la sua grande fragranza con sentori resinati, menta e timo, miele di corbezzolo, tocco alpino.



avvolgente e profondo con grande bilanciamento e componente di densità del frutto e freschezza sul finale di lunga sapidità.

VIGNETI

Varietà: Chardonnay 65%, Pinot Grigio 15%, Pinot Bianco 8% e Sauvignon Blanc 12%
Età: 20 a 40 anni

AREA DI COLTIVAZIONE

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

VENDEMMIA

da fine settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica, affinamento in barrique/tonneau. Assemblaggio dopo quasi un anno ed ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini d'acciaio inox.

CARATTERISTICHE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

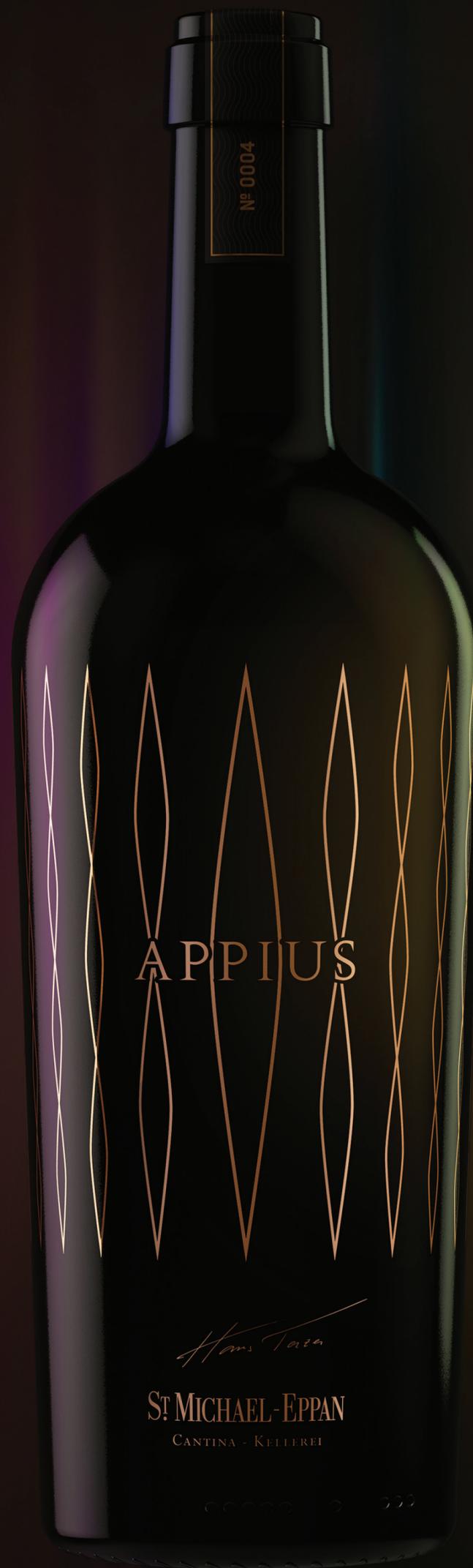
8°-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

APPIUS 2014 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 DI LONGEVITÀ

10 anni ed oltre



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907