



★ SANCT VALENTIN ★

PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN 2020

Il Pinot Grigio Sanct Valentin nasce nel 1986. Da diversi vigneti ad Appiano Monte furono effettuate le prime selezioni di uvaggio e per la prima volta venne vinificato il Pinot Grigio in purezza affinato in piccole botti. L'espressivo Pinot Grigio Sanct Valentin convince ormai da decenni per l'integrazione perfetta di acidità, forza e concentrazione. È uno dei Pinot Grigio italiani più dotati e offre una beva eccellente anche dopo molti anni d'invecchiamento.



giallo paglierino
intenso



aromi fruttati di mela, pera
e delicata vaniglia



personale, di spiccata
acidità, nuance tostate



VARIETÀ:

Pinot Grigio

ETÀ:

15 a 32 anni

VIGNETI:

Località: vigne selezionate di Appiano (420-600m)

Esposizione: Sudest, Sudovest

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione, malolattica e affinamento sui lieviti in barrique-tonneaux.

L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno cui fa seguito un ulteriore affinamento di almeno 8 mesi in botte di cemento.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14,0 %

Acidità: 5,35 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Un vero talento multiforme capace di accompagnare agevolmente i piatti di pesce così come quelli di carni rosse; è perfetto con il risotto al pesto di erbe.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2019: 94 Punti Falstaff, 93 Punti James Suckling, 93 Punti Doctor Wine, 92 Punti Robert Parker, 92 Punti Vini di Veronelli, The Wine Hunter Award Gold

2018: 95 Punti Luca Maroni, 94 Punti Robert Parker, 92 Punti James Suckling, 92 Punti Falstaff, 90 Punti Vini di Veronelli

2017: 96 Punti Luca Maroni, 94 Punti James Suckling, 92 Punti Robert Parker, 92 Punti Falstaff, 92 Punti Vini di Veronelli