

2017

SAUVIGNON

Il Sauvignon 2017 "The Wine Collection", alla sua terza edizione, rappresenta l'uva bianca più famosa della Cantina

San Michele Appiano e di Hans Terzer. Dalla limitata produzione, l'uva selezionata e raccolta a mano segue uno speciale metodo di vinificazione.



Colore giallo paglierino con riflessi verdi



Frutta esotica, profumi di uva spina, banana, sambuco e pesca bianca



Vibrante acidità, molto minerale, intenso ed elegante

VIGNETI

Varietà: Sauvignon
Età delle vigne: da 25 a 35 anni

ZONA DI COLTIVAZIONE

Località: le uve provengono esclusivamente da parcelle selezionate della zona di "Appiano Monte"

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

metà settembre

VINIFICAZIONE

3 giorni di macerazione a freddo (Skin contact) e pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in barrique / tonneau.

Dopo il primo anno ulteriore passaggio sui lieviti per un totale di 18 mesi in un tino di acciaio.

CARATTERISTICHE

Resa: 40 hl / ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 3,1 gr / l
Acidità: 6 g / l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Pesce, molte varianti di risotti, carni bianche

POTENZIALE DI LONGEVITÀ

10 anni e più



ST. MICHAEL - EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907