KELLEREI ST. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it

★ SANCT VALENTIN ★

ALTO ADIGE DOC

Pinot Grigio Sanct Valentin 2023

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, delicata vaniglia, pane bianco tostato e nocciola

carattere forte, cremoso, corposo, piacevole acidità e nuance tostate

Varietà:
Pinot Grigio

Età:
15 a 32 anni

Vigneti:
Località: vigne selezionate nell'Oltradige (420–600m)
Esposizione: Sudest, Sudovest
Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo
Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia:
da metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione:
fermentazione, malolattica e affinamento sui lieviti in barrique-tonneau. 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%
Acidità: 5,60 gr/lt

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 erbette.

Potenziale d'invecchiamento:
10 anni ed oltre

Riconoscimenti:
2022: 4 Viti Vitae, 96 Punti Luca Maroni, 93 Punti James Suckling, 93 Punti Falstaff
2021: 96 Punti Luca Maroni, 93 Punti James Suckling, 92 Punti Robert Parker, 92 Punti Falstaff
2020: 96 Punti Luca Maroni, 94 Punti James Suckling, 92 Punti Robert Parker, 92 Punti Falstaff, 92 Punti Vini di Veronelli