



# PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN 2021

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:

fine settembre ad inizio ottobre; 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: 5,4 gr/lt

## Temperatura di servizio:

10-12°

# CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

92 Punti Falstaff, 90 Punti Vini di Veronelli

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:

2020: 96 Punti Luca Maroni, 94 Punti James Suckling, 92 Punti Robert Parker, 92 Punti Falstaff, 92 Punti Vini di Veronelli 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,

KELLEREI ST MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it