

APPIUS

2021

Ogni nuova edizione di Appius è una dichiarazione d'amore, un impegno di continuità e di ricerca. Il millesimo 2021 nasce da un'annata impegnativa, che ha richiesto pazienza, sensibilità e visione: qualità che da sempre contraddistinguono la maestria di vinificare a San Michele Appiano.

Il risultato è un vino che parla di equilibrio e profondità, di luce e di tempo. In Appius 2021 si ritrova l'essenza della sua origine - la montagna, la luce, l'aria sottile - trasformata in una cuvée di rara intensità e grazia, capace di raccontare, ancora una volta, l'anima più preziosa della Cantina.



Brillante e trasparente, con riflessi verde-lime e dorati che raccontano freschezza e tensione vitale.



Fine e complesso, intreccia i frutti chiari tra cui spiccano note del ribes bianco e uva spina, poi erbe alpine e lievi accenti balsamici in un profilo di rara eleganza.



Vibrante e armonioso, unisce freschezza e profondità in una beva nitida e di assai lunga persistenza aromatica.

COMPOSIZIONE

Chardonnay 73% - Pinot grigio 12%
Pinot bianco 10% - Sauvignon blanc 5%
Età: 25 a 40 anni

VIGNETI

Località: migliori vigneti selezionati di Appiano
Esposizione: sudest/sudovest
Terreni: calcareo-ghiaiosi e morenici

VENDEMMIA

fine settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica (escluso Sauvignon) ed affinamento in barrique / tonneaux. Assemblaggio dopo un anno e ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini di acciaio inox.

DATI ANALITICI

Resa: 35 hl/ha
Gradazione alcolica: 14%
Zuccheri residui: 0,6 gr/l
Acidità: 6,0 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 a 10 gradi

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Perfetto con ostriche e crostacei, eccellente con piatti classici come il pesce con salsa al burro. Impeccabile sul risotto bianco ai funghi porcini e sulla carne bianca accompagnata da funghi cardoncelli o shiitake. Ottimo anche con la cucina giapponese cucinata alla piastra. Consigliabile anche con un fresco sashimi di ricciola o tonno con una punta di wasabi.



ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA