

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO ГЕВЮРЦТРАМИНЕР САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое полусухое

Зона производства: Италия, Альто-Адидже, Альто-Адидже DOC

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Содержание алкоголя: 14,5%

Хозяйство Сан Микеле Аппиано было основано в 1907 году и со временем стало одним из крупнейших и наиболее успешных винных домов Южного Тироля, а затем и всей Италии. Именно в 1907 году виноградари из деревень Сан-Микеле, Монтанья, Сан-Паоло, Миссиано и Рива-ди-Сотто объединились в кооператив «Cantina sociale di Appiano».

В 1997 году авторитетный гид Gambero Rosso выбрал десять самых перспективных виноделов в мире. Среди них значился и Ханс Терцер, сегодня являющийся главным энологом хозяйства.

Три года спустя, Gambero Rosso называет винодельню Сан Микеле Аппиано «винодельней года». Ни один другой кооператив никогда не получал эту награду от самого авторитетного итальянского гида в мире вина. Сам гид описывал хозяйство как «жемчужину», главного винодела как «чемпиона», а вино Святой Валентин Совиньон как «мифический» и «образцовый».

Вина хозяйства Сан Микеле Аппиано сегодня продаются более чем в 30 странах мира.

Терруар: возраст лоз, используемых для вина Гевюрцтраминер Санкт Валентин - от 5 до 35 лет. Виноградники располагаются на высоте 300-500 м над уровнем моря на юго-восточных склонах на отдельных участках в муниципалитетах Кортачча, Кальдаро и Аппиано. Почвы, преимущественно, гравийно-известняковые и гравийные. Урожай собирается с середины сентября до конца октября вручную.

Сорт винограда Гевюрцтраминер впервые был винифицирован в Южном Тироле в 1986 году. Вино из этого сорта винограда является фаворитом не только у итальянцев за его богатый экзотический букет, сотканный из ароматов роз, мускатного ореха и экзотических фруктов.

Винификация и выдержка вина:

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где он отделяется от гребней, а ягоды мягко раздавливаются.

Сусло проходит процедуру предферментационной мацерации, а затем винифицируется в резервуарах из нержавеющей стали.



Органолептические характеристики:

Цвет: желто-соломенный.

Аромат: угадываются интенсивные ноты розы и гвоздики, личи, маракуйи, апельсиновой цедры и мускатного ореха.

Вкус: округлое, полнотелое, гладкое, с хорошей структурой, и тонкой горчинкой.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'18 - 90 баллов.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с печеночным паштетом, белым мясом, морепродуктами на гриле и множеством пряных азиатских блюд. Температура подачи: 14° - 16° С.