

# SAUVIGNON SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO СОВИЊОН САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



**Вино белое сухое**

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

**Сорт винограда:** 100% Совињон Блан

**Содержание алкоголя:** 14%

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 Совињон как «мифический» и «образцовый».

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

**Терруар:** возраст лоз, используемых для вина Совињон Санкт Валентин - от 10 до 33 лет. Виноградники располагаются на высоте 450-600 м над уровнем моря на юго-восточных склонах на отдельных участках. Почвы, преимущественно, гравийно-известняковые. Урожай собирается с начала до середины сентября вручную.

Это «мифический», «образцовый» Совињон Блан из Южного Тироля. Для его производства в 1989 году были заложены виноградники в виде отдельных участков у подножия массива Менделя.

## **Винификация и выдержка вина:**

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

80% вина ферментируется в чанах из нержавеющей стали с последующей выдержкой на осадке до конца апреля, 20% вина винифицируется и выдерживается в дубовых бочках (10% в больших бочках, 10% в тонно).



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** зеленовато-желтый.

**Аромат:** угадываются ноты крыжовника, бузины, спелой смородины, зеленого перца и фенхеля.

**Вкус:** приятная кислотность с продолжительным цитрусово-цветочным послевкусием, элегантное тело.

## **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно с различными салатами, рыбными блюдами, морепродуктами и блюдами из белого мяса. Температура подачи: 10-12 °С.



## **Оценки и рейтинги:**

Tre Bicchieri Gambero Rosso'2013 - 3 бокала, с 1994 по 2017 гг. 18 раз