

# MÜLLER THURGAU SAN MICHELE APPIANO

## МЮЛЛЕР ТУРГАУ САН МИКЕЛЕ АППИАНО



**Вино белое сухое**

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

**Сорт винограда:** 100% Мюллер Тургау

**Содержание алкоголя:** 13%

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:** площадь виноградников хозяйства составляет более 385 га. Они расположены в самом сердце Южного Тироля, в провинции Больцано на плоском холме Ольтрадиге.

Сорт винограда Мюллер Тургау особенно хорошо подходит для возделывания на высокогорных виноградниках Южного Тироля.

Возраст лоз, используемых для вина Мюллер Тургау – от 10 до 30 лет. Виноградники располагаются на высоте 600-900 м над уровнем моря на юго-восточных и юго-западных склонах холма Ольтрадиге. Почвы, преимущественно, известняковые, гравийные и порфиновые. Урожай собирается с середины до конца сентября вручную.

### **Винификация и выдержка вина:**

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

Вино проходит алкогольную ферментацию в резервуарах из нержавеющей стали.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** бледно-желтый с зеленоватыми отблесками.

**Аромат:** угадываются ноты спелого абрикоса, желтого яблока, мускатного ореха и сена.

**Вкус:** округлое, с приятной невысокой кислотностью и приятным сочным пряно-фруктовым послевкусием.

### **Гастрономические рекомендации:**

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