

# PINOT NOIR RISERVA SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO

## ПИНО НУАР РИЗЕРВА САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



**Вино красное сухое**

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

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**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 Пино Нуар Ризерва Санкт Валентин - от 10 до 24 лет. Виноградники располагаются на высоте 400-550 м над уровнем моря на южных, юго-восточных и юго-западных склонах. Почвы, преимущественно, каменистые и гравийно-известняковые. Урожай собирается в конце сентября вручную.

Уроженец Франции, сорт винограда Пино Нуар, появился в Южном Тироле в 1850 году. Здесь он называется Пино Неро или Блаубургундер - на немецкий манер.

### **Винификация и выдержка вина:**

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

3 дня суслу проходит процедуру холодной мацерации, а затем ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали с последующей малолактической ферментацией и выдержкой в барриках и тонно. Сборка проходит примерно через год, а затем вино созревает в дубовых бочках еще 6 месяцев.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** красно-рубиновый.

**Аромат:** сначала вино открывается сочными ароматами малины, черной вишни и марципана, затем угадываются нюансы фиалки, трюфелей и грибные нотки.

**Вкус:** вино демонстрирует приятные элегантные округлые танины, отличную кислотность и мягкое ягодное послевкусие.

### **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно подходит к утке, птице, дичи, красному тушеному и жареному мясу, блюдам из грибов. Температура подачи: 16-18 °С.



### **Оценки и рейтинги:**

Tre Bicchieri Gambero Rosso'2015- 3 бокала  
James Suckling'16 - 93 балла.