

PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN SAN MICHELE ARPIANO

ПИНО ГРИДЖИО САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое полусухое

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

Сорт винограда: 100% Пино Гриджио

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 Совиньон как «мифический» и «образцовый».

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

Терруар: в зависимости от терруара вино из сорта Пино Гриджио варьируется от простого, повседневного, до сложного, способного к выдержке и развитию.

Возраст лоз, используемых для вина Пино Гриджио Санкт Валентин – от 15 до 32 лет. Виноградники располагаются на высоте 420-600 м над уровнем моря на юго-западных и юго-восточных склонах на отдельных участках. Почвы известняковые и гравийные. Урожай собирается с начала до середины сентября вручную.

Винификация и выдержка вина:

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

Часть вина проходит ферментацию и малолактическую ферментацию с последующим развитием на осадке в барриках, часть – в бочках тонно. Сборка вин осуществляется через год, а затем вино выдерживается 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый.

Аромат: угадываются ноты спелой груши, дыни, сливок, желтых цветов, а также дымные нюансы.

Вкус: приятная кислотность с мягким сливочно-фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

James Suckling'17 – 94 балла.