

SAUVIGNON LAHN SAN MICHELE APPIANO

СОВИЊОН ЛАН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое сухое

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

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 13,5%

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 Совиньон Лан - от 10 до 25 лет. Виноградники располагаются на высоте 480-550 м над уровнем моря на юго-восточных склонах местечка Эппан/Берг. Почвы, преимущественно, гравийные. Урожай собирается с начала до середины сентября вручную.

Сорт винограда Совиньон Блан культивируется в Южном Тироле с 1980-х годов. Каменистый известняковый гравий и прохладный климат у подножия массива Менделя позволяют производить живое и выразительное вино.

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 чанах из нержавеющей стали, а затем выдерживается на осадке до февраля.



Органолептические характеристики:

Цвет: зеленовато-желтый.

Аромат: угадываются ноты ананаса, дыни, бузины, крыжовника и медовые нюансы.

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

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

James Suckling'18 – 91 балл.