

# PINOT GRIGIO ANGER SAN MICHELE APPIANO

## ПИНО ГРИДЖИО АНЖЕР САН МИКЕЛЕ АППИАНО



**Вино белое сухое**

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

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 Анжер – от 10 до 30 лет. Виноградники располагаются на высоте 400-430 м над уровнем моря на южных и юго-восточных склонах недалеко от центра местечка Святого Михаила. 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.

70% вина проходит алкогольную и малолактическую ферментацию в чанах из нержавеющей стали, 30% - в дубовых бочках. Вина объединяются в марте.



**Органолептические характеристики:**

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

**Аромат:** угадываются ноты спелой груши, дыни, сливок и желтых цветов.

**Вкус:** приятная кислотность с мягким сливочно-фруктовым послевкусием.



**Оценки и рейтинги:**

James Suckling'18 – 91 балл.

**Гастрономические рекомендации:**

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