

PINOT BIANCO SCHULTHAUSER SAN MICHELE APPIANO

ПИНО БЬЯНКО ШУЛЬТХАУЗЕР САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое сухое

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

Сорт винограда: 100% Пино Бьянко

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

Пино Бьянко – важнейший белый сорт винограда Южного Тироля. Впервые он был винифицирован и разлит по бутылкам в 1982 году, а сегодня является настоящей «визитной карточкой» региона.

Возраст лоз, используемых для вина Пино Бьянко Шультаузер – от 10 до 40 лет. Виноградники располагаются на высоте 560-620 м над уровнем моря на юго-восточных склонах в местечке Шультауз над замком Моос в Аппиано/Монте. Почвы, преимущественно, гравийно-известняковые и глинистые.

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.

85% вина ферментируется в чанах из нержавеющей стали, а остальная часть – в дубовых бочках с последующей малолактической ферментацией. Вина объединяются в феврале.

Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: угадываются ноты абрикоса, груши, желтого яблока, карамели и ванили.

Вкус: приятная кислотность с продолжительным фруктово-сливочным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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