

PINOT NOIR SAN MICHELE APPIANO

ПИНО НУАР САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино красное сухое

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

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

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.

Возраст лоз, используемых для вина Пино Нуар - от 5 до 25 лет. Виноградники располагаются на высоте 400-550 м над уровнем моря на южных, юго-восточных и юго-западных склонах недалеко от озера Кальдаро. Почвы, преимущественно, каменистые и известняковые.

Урожай собирается с начала до середины 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.

Вино ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали с последующей малолактической ферментацией и выдержкой в больших дубовых бочках.

Органолептические характеристики:

Цвет: гранатово-красный.

Аромат: интенсивный, ягодно-пряный: угадываются нотки малины, вишни, сливы и специй.

Вкус: вино демонстрирует приятные округлые танины, отличный баланс и мягкое пряно-ягодное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

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