

RIESLING MONTIGGL SAN MICHELE APPIANO РИСЛИНГ МОНТИГГЛ САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое полусухое

Зона производства: Италия, Альто-Адидже,

Альто-Адидже DOC

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 13%

Остаточный сахар: 6 г/л

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.

Уроженец Германии, этот сорт винограда дает самые интересные вина в Южном Тироле - фруктовые ноты в аромате и минеральность во вкусе делают вино из Рислинга по-настоящему увлекательным. Рислинг любит обширные пространства на винограднике, а также прохладу и много солнечного света. Возраст лоз, используемых для вина Рислинг Монтиггл - от 5 до 20 лет. Виноградники располагаются на высоте 480-550 м над уровнем моря на южных и юго-восточных склонах в местечке Монтиггл. Почвы, преимущественно, гравийно-галечные. 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. Вино ферментируется в чанах из нержавеющей стали с последующей выдержкой на осадке около 5 месяцев.

Оценки и рейтинги:

James Suckling'18 – 90 баллов

National Riesling Competition – 2 место.



Органолептические характеристики:

Цвет: зеленовато-желтый.

Аромат: угадываются ноты белого персика, абрикоса, айвы и груши.

Вкус: приятная кислотность с продолжительным фруктово-минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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