

# PINOT BIANCO SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO ПИНО БЬЯНКО САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



**Вино белое сухое**

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

**Сорт винограда:** 100% Пино Бьянко

**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:** 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. Вино Пино Бьянко Санкт Валентин производится из винограда, собранного с отдельных виноградников с низкой урожайностью.

Возраст лоз, используемых для вина Пино Бьянко Санкт Валентин – от 10 до 32 лет. Виноградники располагаются на высоте 450-600 м над уровнем моря на южных и юго-восточных склонах Аппиано/Монте. Почвы, преимущественно, гравийно-известняковые и глинистые.

Урожай собирается с середины до конца сентября вручную.

## **Винификация и выдержка вина:**

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где он отделяется от гребней, а ягоды мягко раздавливаются.

50% вина проходит алкогольную и малолактическую ферментацию, а также выдержку на осадке в бочках тонно. Остальная часть вина винифицируется в больших дубовых бочках. Спустя год вина объединяются и выдерживаются вместе на осадке в чанах из нержавеющей стали еще пол года.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** золотисто-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.



## **Оценки и рейтинги:**

James Suckling'17 – 93 балла.