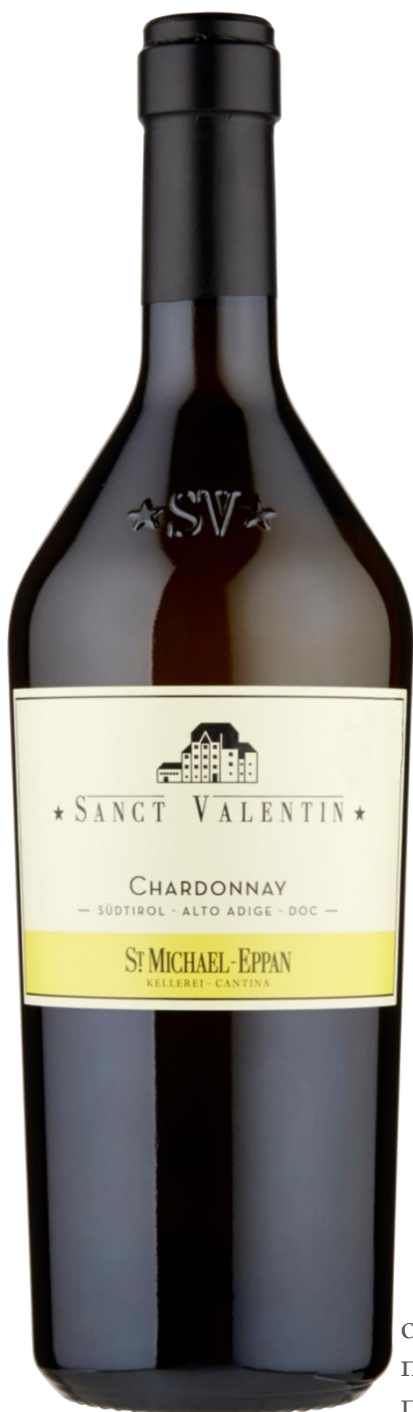


CHARDONNAY SANCT VALENTIN SAN MICHELE APPIANO ШАРДОНЕ САНКТ ВАЛЕНТИН САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое сухое

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

Сорт винограда: 100% Шардоне

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: до конца 1970-х годов в Южном Тироле культивировался, в основном, сорт Пино Бьянко, а Шардоне лишь добавляли в вина в небольших количествах. В 1982 году Шардоне впервые был винифицирован в 100% виде благодаря винодельне Сан Микеле Аппиано.

Возраст лоз, используемых для вина Шардоне Санкт Валентин – от 10 до 32 лет. Виноградники располагаются на высоте 450-550 м над уровнем моря на юго-восточных и юго-западных склонах муниципалитета Аппиано. Почвы, преимущественно, 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. Часть вина проходит ферментацию и малолактическую ферментацию с последующей выдержкой на осадке в бочках тонно, часть вина – в барриках. Сборка проходит спустя год, после чего вино выдерживается не менее 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали.

Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: угадываются ноты спелого абрикоса, персика, дыни и легкие дымные нюансы.

Вкус: округлое, маслянистое, с приятной кислотностью и мягким фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

James Suckling'17 – 93 балла.