

CHARDONNAY MEROL SAN MICHELE APPIANO

ШАРДОНЕ МЕРОЛЬ САН МИКЕЛЕ АППИАНО



Вино белое сухое

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

Сорт винограда: 100% Шардоне

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.

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 Мероль – от 10 до 30 лет. Виноградники располагаются на высоте 420-470 м над уровнем моря на юго-восточных и юго-западных склонах местечка Мероль. 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.

75% вина ферментируется в ёмкостях из нержавеющей стали, 25% - в дубовых бочках с последующей малолактической ферментацией. Оба вина объединяются в феврале.

Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: угадываются ноты спелого абрикоса, персика, дыни и желтых яблок.

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 °С.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'18 – 92 балла.