



ACQUISTATO IL

"Sanct Valentin" Sauvignon Alto Adige DOC 2024

2024

Vino unico e indimenticabile



Svinando

Se è vero (come è vero) che basta nominare San Michele Appiano per far volare la mente di appassionati ed esperti verso vini dalla finezza impareggiabile, le parole Sanct Valentin rappresentano un importante "upgrade". Si tratta, infatti, della linea di punta della cantina. La massima espressione del territorio e dei suoi vitigni tipici, capaci di esprimere vini unici e indimenticabili. La firma è quella dell'enologo storico della cantina, Hans Terzer, che molti addetti ai lavori considerano uno dei migliori al mondo. Le uve di partenza sono solo le migliori, provenienti dai vigneti dei soci conferitori posti nelle aree più vocate. In particolare questo Sauvignon che dal 1989 è senza dubbio considerato il vino bianco più famoso della cantina. Frutto di singole e selezionate parcelle, poste sui pendii ai piedi della Mendola. Del resto se è uno dei vini bianchi più premiati d'Italia, un motivo ci sarà. Nel bicchiere si presenta di un bel colore verde giallognolo di grande freschezza. Al naso presenta un fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. In bocca, invece, è un meraviglioso gioco di equilibri, tra freschezza croccante, morbidezza e corposità. Elegante e pieno, questo vino è in grado di accompagnare ogni tipo di pranzo o cena. Dall'aperitivo ai piatti a base di pesce, crudo o elaborato. Difficile metterlo in difficoltà.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna	
Terreno	Ghiaiosi a contenuto calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	La quota maggiore (75%) è fatta fermentare in tini d'acciaio, nei quali il vino giace sui lieviti fini fino a fine aprile. La parte rimanente è vinificata e affinata in parte in tonneau (20%) e in parte in botti grandi (5%).
Sensazioni	Verde giallognolo. Fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Acidità croccante, morbida corposità e elegante pienezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821