ACQUISTATO IL .....

"Sanct Valentin" Pinot Noir Alto Adige DOC Riserva 2022 2022



Campione del mondo di eleganza

L'Alto Adige DOC Sanct Valentin Pinot Noir Riserva è uno dei vini di punta della Cantina San Michele Appiano, frutto del lavoro e dell'esperienza del winemaker Hans Terzer. Prodotto esclusivamente utilizzando le migliori uve del territorio, è un vino elegante, stratificato e multidimensionale, caratterizzato da una bella mineralità, aromi raffinati e un notevole potenziale di invecchiamento. Coltivato in Alto Adige fin dal 1850, il Pinot Nero, o "Blauburgunder", rappresenta da sempre una grande sfida per i vignaioli, poiché è esigente sia sul terreno che sul clima e richiede attenzione anche nella lavorazione in cantina. Per il Pinot Nero Sanct Valentin, prodotto fin dalla vendemmia 1995, vengono utilizzate solo le vigne migliori e le piante più vecchie. Le rese sono minime e la cura massima, garantendo la produzione di un vino elegante, contraddistinto da una bella struttura, buon equilibrio e tannini fini. Un vino che, tra l'altro, garantisce uno straordinario potenziale d'invecchiamento. Maturato per circa un anno in barrique tonneau, prima dell'imbottigliamento affina per almeno 10 mesi in vasche di cemento. Nel calice si presenta con un colore rosso rubino e al naso offre aromi di piccoli frutti a bacca rossa, fragola, viola, note affumicate e cannella. In bocca è piacevolmente speziato e morbido, ma soprattutto si rivela un "campione del mondo di eleganza". Con un potenziale di invecchiamento di 10 anni ed oltre, questo vino è ideale per accompagnare ricette a base di agnello e formaggi più intensi. Sanct Valentin Pinot Noir Riserva è anche un prezioso dono per un amico davvero appassionato.

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	depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo
Esposizione	Sud, Sud/Est, Sud/Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	macerazione a freddo per 3 giorni con successiva fermentazione con diverse follature a cui segue la fermentazione in acciaio. Svolgimento della malolattica ed affinamento in barrique-tonneau. Dopo circa 1 anno assemblaggio e ulteriore affinamento per 10 mesi in botti di cemento.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Al naso: aromi di piccoli frutti a bacca rossa, fragola, viola, note affumicate e cannella. Gusto: speziato, morbido, elegante e seducente

© 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