



# Appius 2011

Per la seconda volta Hans Terzer realizza l'idea di produrre il vino dei suoi sogni: uve eccellenti che rispecchiano al meglio dell'anno. Nell'APPIUS 2011 il protagonista principale è una delle varietà d'uva più importanti della Cantina San Michele-Appiano: il Sauvignon, accompagnato dallo Chardonnay e dal Pinot Grigio. La bassa resa, le uve completamente mature provenienti da viti di 25-35 anni, il lavoro meticoloso nei vigneti e in cantina sono gli ingredienti che caratterizzano questa straordinaria cuvée.

APPIUS 2011 entusiasma per la sua forza ed eleganza abbinata alla complessità della frutta matura e alla mineralità dal tatto cremoso. Questa invitante cuvée porta la firma di Hans Terzer e promette assaggi fantastici anche dopo tanti anni.



colore giallo paglierino con riflessi verdognoli



aromi consistenti di frutti tropicali, abbinati all'uva spina, bacche di sambuco e vaniglia tostata



cremoso, morbido, fresco, minerale, concentrato e complesso

## Vitigni

**Varietà:** Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio

**Età:** 25 a 35 anni

## Vigneti

Località: vitigni selezionati ad Appiano

Esposizione: sudest/sudovest

Terreni: calcareo-ghiaiosi e morenici

Forma di allevamento: guyot

## Vendemmia

da metà a fine settembre

## Vinificazione

fermentazione, in parte malolattica e affinamento sui lieviti in barrique-tonneau.

L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno cui fa seguito un'ulteriore maturazione e affinamento di 3 anni in tini d'acciaio.

## Dati analitici

**Resa:** 35 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 14 %

**Residuo zuccherino:** 3,5 gr/l

**Acidità:** 5,30 gr/l

## Temperatura di servizio

8-10°

## Consigli d'abbinamento

Appius 2011 è ottimo per accompagnare piatti di pesce decisi a base di rombo o coda di rospo, ma si abbina benissimo anche al risotto ai funghi o alle specialità al tartufo.

Inoltre, l'Appius si sposa perfettamente con piatti gustosi che vedono protagonisti la quaglia e il piccione, e altresì con le animelle di vitello fritte ai funghi.

## Potenziale d'invecchiamento

10 anni e oltre

## Bicchieri consigliato

