



★ SANCT VALENTIN ★

CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2018

Questo prediletto vitigno è di casa in tutto il mondo. Ma nelle vigne migliori del comune di Appiano si producono uve così straordinarie, da dar vita ad un vino pregiato, dalla forza esorbitante eppure elegante. Dal 1986 questo Chardonnay appartiene alla linea di vertice Sanct Valentin e rappresenta uno dei vini più importanti della cantina. Equilibrio perfetto, acidità giustamente amalgamata ed eccellente potenziale d'invecchiamento.



giallo paglierino con leggeri riflessi verdi



profumi fruttati di frutta matura e note vanigliate e tostate



potente, minerale, indimenticabile

VARIETÀ:

Chardonnay

ETÀ:

10 a 32 anni

VIGNETI:

Località: selezione dalle migliori esposizioni del comune di Appiano (450-550m)

Esposizione: Sudest, Sudovest

Terreni: calcareo-ghiaiosi e sedimenti morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione alcolica e malolattica e affinamento sui lieviti in barrique-tonneaux. Assemblaggio dopo quasi un anno e ulteriore maturazione di almeno 8 mesi in tini d'acciaio.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,25 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:

8 a 10 gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

S'abbina assai bene su ricette forti come il „fritto misto“ di pesce, i ravioli ai funghi porcini, il risotto al „Graukäse“. Ma è perfetto anche per il pollo al forno o la cotoletta alla milanese.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

8 a 10 anni

RICONOSCIMENTI:

2017: 94 Punti Luca Maroni, 94 Punti Falstaff, 93 Punti James Suckling,

93 Punti Vini di Veronelli, 91+ Punti Robert Parker

2015: 91 Punti Robert Parker, 93 Punti James Suckling, 92 Punti Falstaff, 93

Punti „Grosses Gold“-Savoir Vivre, 96 Punti Luca Maroni,

2013: 93 Punti Falstaff

2012: 91 Punti Falstaff

2007 + 2008: 3 Stelle Veronelli

1997: 3 Bicchieri Gambero Rosso

