



ACQUISTATO IL

Chardonnay "Sanct Valentin" Alto Adige DOC 2022

2022

Forza ed eleganza



Svinando

Difficile trovare un territorio in cui lo Chardonnay non sappia esprimersi alla grande. Ma è altrettanto difficile, fuori della sua natia Borgogna, trovare un luogo in cui sappia dar vita a vini straordinari come l'Alto Adige. Dal 1986 cantina cooperativa di San Michele Appiano produce questo Sanct Valentin, utilizzando esclusivamente le uve provenienti da microzone selezionate del comune di Appiano, dando vita a un bianco pregiato, di notevole forza ed eleganza. Le uve vengono raccolte alla fine di settembre, o a inizio ottobre. Per la vinificazione si procede con fermentazione alcolica e malolattica, seguite da un lungo affinamento sui lieviti in barrique e tonneaux. L'assemblaggio finale viene fatto dopo quasi un anno e a quel punto segue un'ulteriore maturazione di almeno otto mesi in acciaio. Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, al naso presenta profumi di frutta matura e note vanigliate e tostate. In bocca, invece, è potente, e minerale. Semplicemente indimenticabile. Vino straordinario oggi, ha un buon potenziale di invecchiamento. Correttamente conservato può tranquillamente riposare in cantina per 10 anni e oltre. Si abbina bene con piatti di pesce, come il fritto misto, e di carne, come il pollo arrosto o la cotoletta alla milanese.

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	calcereo-ghiaiosi e sedimenti morenici
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica e malolattica e affinamento sui lieviti in barriquetonneaux. Assemblaggio dopo quasi un anno e ulteriore maturazione di almeno 8 mesi in tini d'acciaio.
Sensazioni	Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Profumi fruttati di frutta matura e note vanigliate e tostate. Potente, minerale, indimenticabile

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821