



presenta

ST MICHAEL-EPPAN

Degustiamo un sorso
S. Michael-Eppan – DOC Alto Adige – Sauvignon Lahn - 2007

È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

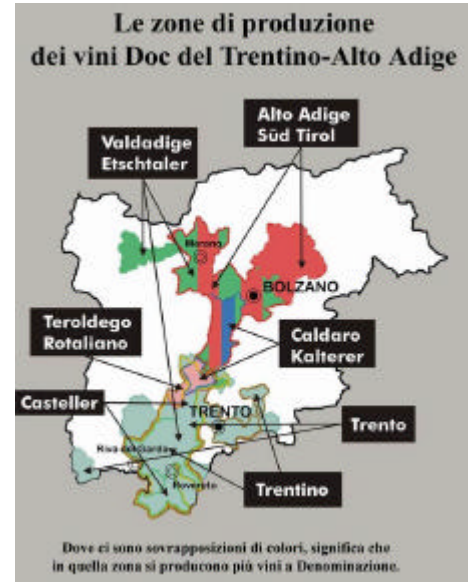
Produzione

1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

Vitigni

Muller Turgau, Gerwurstraminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

Un vino bianco decisamente intenso, nel colore, aroma e sapore. Il suo segreto sta nella particolarità della zona di produzione - le colline di Appiano Monte - scarse di rese quantitative, decisive però nel rimarcare la fragranza, con aromi e gustosità franchi, caratteristici: senti il sambuco, il miele, con una sensazione finale ricca e continuativa. Concilia, infine, i tempi per il consumo: impressioni immediate, dopo qualche mese dall'imbottigliamento; decisamente più complesse e appaganti se - ben fresco di cantina è stappato dopo un paio d'anni di corretto riposo



Uve	Sauvignon
Zona produzione	Appiano- Monte, ca. 480 -500 m s.l.m.
Allevamento	50% pergole, 50% gujot
Vendemmia	Metà/Fine Settembre
Resa	70 hl/ha
Vinificazione	Breve macerazione delle uve fermentazione a temperatura controllata, affinamento sempre in inox, nessuna malolattica.
Analisi	alcol 13,4 % vol. ris. zuccherino 4,5 g/l acidità 5,8 %



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Giallo Paglierino, consistente

Profumi

Inteso, Abb Complesso, Fine, Fruttato Cedro, Erbace, picciolo pomodoro

Gusto

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Equilibrato, Intenso, Persistente e Fine

Temperatura di servizio

10°

Abbinamento gastronomico

Ricotta con Marmellata di Peperoncino, Mozzarella di Bufala.



www.stmichael.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org