

## VINI, SAN MICHELE APPIANO OTTIENE TRE STELLE IN GUIDA GAMBERO ROSSO



21 Settembre 2018

SAN MICHELE APPIANO - 3 Stelle della guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso sono state assegnate alla Cantina San Michele-Appiano. Se le aggiudica sommando i Tre Bicchieri, dell'edizione 2019 della Guida italiana di riferimento, assegnati al Pinot Noir Riserva 2015 della Linea Sanct Valentin.

Da sempre tra le cantine più premiate della Guida Gambero Rosso, a San Michele Appiano viene conferito così il titolo di prima cantina in Alto Adige con 3 Stelle, è infatti la trentesima volta che i vini della "Cantina Eccellenza" altoatesina ricevono i Tre Bicchieri.

Fondata nel 1907, la Cantina - si legge in una nota - è divenuta un riferimento della viticoltura italiana nel mondo grazie al lavoro e alla visione del winemaker Hans Terzer, che guida San Michele Appiano da più di 40 anni, nei quali ha perseguito con determinazione la ricerca della qualità, e che per primo con l'introduzione in viticoltura di uvaggi bianchi

internazionali, ha contribuito a rendere famoso ed importante il vino dell'Alto Adige.

“I vini della Linea Sanct Valentin rappresentano le peculiarità del nostro Terroir e la migliore espressione del nostro lavoro in Cantina e Da oltre 30 anni I Vini Sanct Valentin testimoniano il costante impegno della ricerca dell'eccellenza, la migliore rappresentazione della nostra Terra”, sottolinea nella nota il winemaker **Hans Terzer**.

“Ciascuna varietà è impiantata nelle zone più vocate del nostro territorio dove, grazie ai nostri Soci, nasce il successo della produzione, e cresce con l'impegno e il lavoro di ricerca in Cantina. Il Pinot Noir Sanct Valentin è il nostro vino rosso più importante e si distingue nel bicchiere per finezza, frutto, struttura equilibrata e tannini fini che conferiscono una riconoscibile eleganza e sensualità”.

Fin dal 1995 vengono selezionate per il Pinot Nero Sanct Valentin solo le vigne migliori e più vecchie, esclusivamente a coltivazione Guyot. Le Rese sono davvero minime, grazie al lavoro di tutti i soci della Cantina Cooperativa, che garantiscono tutto l'anno un'attenta cura del vigneto fino al momento della vendemmia esclusivamente svolta a mano.

La vinificazione che prevede un lungo processo, inizialmente con la fermentazione in tini di acciaio, l'affinamento in barrique tonneau, infine maturazione di 1 anno in botti grandi di legno pregiato, generano un vino di classe superiore e di talento, dal frutto seducente, di grande mineralità e persistenza.

In Alto Adige il Pinot Nero, originario della Francia, è coltivato dal 1850 e qui è chiamato Blauburgunder. Tutti i vini della Linea Sanct Valentin di San Michele Appiano sono caratterizzati da squisita mineralità, profumi eleganti e grande potenzialità di invecchiamento.

Il nome di questa linea si deve alla tenuta nobiliare “Sankt Valentin” risalente al XV secolo, luogo dove nel 1986 furono impiantate le prime vigne della prestigiosa Linea. Oggi che Sanct Valentin rappresenta la migliore selezione della viticoltura dell'intera zona di Appiano Monte, si contraddistingue a livello internazionale con tutti i vini della Linea.