

DRINKS.

Sanct Valentin Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40945821
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Kellerei St.Michael-Eppan Landw. Gesell. Genoss., Klaus Pardatscher Umfahrungsstrasse 17-19, 39057 Eppan, Italy
Marque	Sanct Valentin
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Corsé, élégant et doux avec une acidité vive, des fruits jaunes, des groseilles à maquereau, des raisins de Corinthe, ainsi que des fleurs de sureau.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, risotto

Description

Les 330 membres de la coopérative St. Michael travaillent dans la région viticole d'Eppan, dans le Tyrol du Sud, où ils cultivent un total de 385 hectares répartis sur des pentes ensoleillées au bord des Dolomites. Le président Klaus Pardatscher, le directeur général Günther Neumair et le maître de chai Hans Terzer - qui travaille dans cet établissement depuis 1977 - s'efforcent d'amener leurs vins au sommet du monde. Les conditions de base ne pourraient pas être plus optimales: la cave a accès à une grande variété de sites au pied du massif de Mendel (400-700 m d'altitude), sur la route des vins du Tyrol du Sud (400 m d'altitude) et dans les vallées plus chaudes. La diversité des sols va du gravier calcaire aux débris de moraine et aux sols alluviaux, en passant par les sols altérés du porphyre. Le climat, quant à lui, est influencé par de grandes fluctuations de température avec des vents chauds du sud le jour et des vents frais la nuit.

Le "Sanct Valentin" est la ligne haut de gamme de la cave, permettant à Hans Terzer de démontrer tout son savoir-faire et ses années d'expérience. Le Sanct Valentin Sauvignon Blanc a été produit pour la première fois en 1989. Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées sur les pentes des Monts Mendel (450-600 m d'altitude), exposées au sud-est. Les vignes y sont cultivées selon le système Guyot et ont entre 10 et 33 ans. Après les vendanges manuelles et la sélection en septembre, le moût est fermenté dans des cuves en acier (75%), dans des tonneaux (15%) et dans de grands fûts de bois (10%), puis vieillit sur lies fines. Le vin qui en résulte a un potentiel de conservation de dix ans et est un excellent compagnon du poisson frit ou du risotto aux légumes.