

DRINKS.

Sanct Valentin Chardonnay Alto Adige DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40945921
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
L'âge	>8 mois
Dégustation	Puissant et minéral avec des fruits mûrs, des agrumes, de la vanille, du beurre, ainsi que des accents fumés.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, pizzas & pâtes, risotto, porc

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 Chardonnay a été produit pour la première fois en 1986. Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées dans la commune d'Appiano (450-550 m au-dessus du niveau de la mer), exposées au sud-est et au sud-ouest. Les vignes y sont cultivées selon le système Guyot et ont entre dix et 32 ans. Après une récolte et une sélection manuelles en septembre, le moût est fermenté séparément. Après la fermentation malolactique et plusieurs mois de maturation sur lies dans de grandes barriques, le vin est assemblé. Le vieillit ensuite pendant huit mois supplémentaires dans des cuves en acier. Le Chardonnay a un potentiel de conservation de dix ans et est un excellent compagnon pour les fruits de mer frits, les raviolis aux cèpes, le risotto, le poulet frit ou les escalopes panées.