



## Riconoscimenti

2016: 92 Punti Robert Parker

2015: 95 punti Wine Enthusiast; 91

Punti Robert Parker; 90 Punti Wine

Spectator; 95 Punti Daniele Cernilli;

91 Punti Falstaff; 5 Grappoli

Bibenda;

2014: 5 Grappoli Bibenda; 92 Punti Falstaff

2013: 3 Bicchieri Gambero Rosso;

"Grande Vino" Slow Wine;

Medaglia d'oro - Vitigno Italia; 5

Grappoli Bibenda; 4 viti AIS; 92

Punti Falstaff; Sommelier Wine

Awards: "Silver"

Tra il 1994 e il 2010 per complessive

17 volte 3 Bicchieri Gambero Rosso

2012: 5 grappoli Bibenda; Grande

Vino Slow Wine; 92 Punti Robert

Parker; 94 Punti Wine Enthusiast

2011: 5 grappoli Bibenda; 3 Stelle

Veronelli; Gold Medal at

# Sauvignon Sanct Valentin 2016

È nel 1989 che furono gettate le basi del vino bianco più famoso della cantina di San Michele-Appiano. Da più di 20 anni il Sauvignon Sanct Valentin beneficia delle eccezionali condizioni offerte dalle singole e attentamente selezionate parcelle ai piedi della Mendola, per generare un grande vino di classe superiore dal frutto seducente, eccellente mineralità e persistenza. Questo nettare è oggi non solo l'orgoglio della casa e il più importante vino della linea Sanct Valentin, ma anche uno dei vini bianchi più premiati d'Italia.



verde giallognolo



fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo



acidità croccante, morbida corposità e elegante pienezza

## Vitigni

**Varietà:** Sauvignon

**Età:** 10 a 28 anni

## Vigneti

Località: vigneti scelti a San Michele e Appiano Monte (450-600 m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

## Vendemmia

2016: da fine settembre a inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

## Vinificazione

la quota maggiore (90%) è fatta fermentare in tini d'acciaio, nei quali il vino giace sui lieviti fini fino a fine aprile. La parte rimanente è vinificata e affinata in legno.

## Dati analitici

**Resa:** 45 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 14,5%

**Acidità:** 5,8 gr/lt

## Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi e oltre

## Consigli d'abbinamento

Accompagnatore prelibato di party esclusivi e per qualsiasi occasione speciale. Si sposa meravigliosamente col pesce alla griglia, come il pesce persico e la sogliola oppure con il salmerino in salsa di peperoni, oppure ancora con un saporito risotto alle verdure.

## Potenziale d'invecchiamento

8 a 10 anni

## Bicchiere consigliato



2009: 3 stelle Veronelli;  
2008: 3 stelle Veronelli;  
1998-2008: 5 Grappoli Bibenda

