



SANKT PAULS

KELLEREI · CANTINA

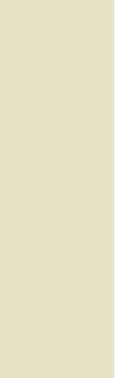
La nostra terra.
Le nostre persone.
Il nostro vino.
Dal 1907.





LA NOSTRA TERRA





Il nome Sankt Pauls è sinonimo di un luogo speciale in Alto Adige, dove la passione per la viticoltura anima le persone che si prendono cura delle proprie viti. Dalle loro uve nascono i vini della Cantina Sankt Pauls.

La Cantina Sankt Pauls è stata fondata nel 1907 nell'omonimo paese nel comune di Appiano sulla Strada del Vino. Le cooperative vinicole hanno radici profonde in questa terra. Per via della ripartizione del patrimonio familiare, le superfici coltivate dalle singole famiglie sono molto piccole e spesso coprono meno di un ettaro. Per questo motivo, più di 115 anni fa abbiamo scelto di unirci, per condividere il lavoro. I nostri viticoltori conoscono ogni filare come il palmo della loro mano. Dalle loro uve, noi diamo vita ai vini di Sankt Pauls.



Sankt Pauls è noto anche come il paese del „Duomo di campagna“. La maestosa chiesa parrocchiale, con il suo campanile dalla caratteristica cupola a cipolla, tipicamente barocca, alto ben 86 metri, è un punto di riferimento da vicino e da lontano. Il borgo vinicolo, uno dei centri storici dell'Oltradige, è ricco di case dalle facciate antiche e suggestivi vicoli medievali.

Ma Sankt Pauls non si distingue solo per il suo patrimonio architettonico, bensì anche per il paesaggio che lo circonda. Qui, ai piedi dell'imponente parete rocciosa del Monte Macaion, la viticoltura vanta una tradizione antichissima. Da questa terra nascono vini che sono espressione del loro luogo d'origine, espressione di *terroir* o *sense of place*. Concetti complessi che racchiudono l'essenza di un legame profondo tra le persone, la terra e la sua unicità.

Sankt Pauls si trova ad un'altitudine di quasi 400 metri sul livello del mare, con alcuni vigneti situati a quote ben più elevate. La viticoltura qui è modellata dalla varietà dei suoli e dall'incontro tra il clima alpino e quello mediterraneo. Le correnti fredde che scendono dalla Costiera della Mendola si alternano all'Ora, il vento caldo proveniente dal Lago di Garda. Le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la maturazione fenolica dell'uva e ne preservano la preziosa acidità.

È così che i nostri vini si distinguono per la loro precisione, eleganza e freschezza. Custodire l'essenza di questa terra e trasmetterla nei nostri vini è la nostra più grande missione.





I vigneti di Sankt Pauls si sviluppano su tre livelli. Le quote più basse si trovano a partire da 290 metri sopra il livello del mare. Sono appezzamenti caratterizzati da terreni alluvionali ricchi di scheletro, con una componente di limo.

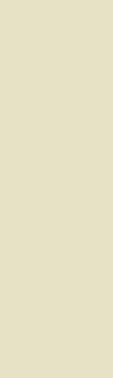
I vigneti attorno al paese si trovano ad un'altitudine compresa tra 350 e 450 metri e presentano terreni profondi e di origine vulcanica, come porfido, gneiss e basalto.

I filari situati nelle zone più elevate arrivano fino a 650 metri di altitudine e le loro viti affondano le radici in terreni calcareo-arenacei.

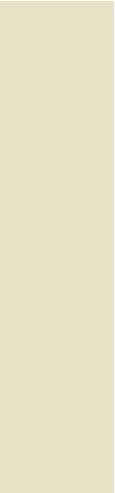
A photograph of an elderly man with a friendly expression, standing in a lush vineyard. He is wearing a blue apron over a grey knitted vest and a plaid shirt. He holds a large bunch of green grapes in his left hand. The background shows rows of grapevines and a distant mountain peak under a bright sky.

LE NOSTRE
PERSONE





La Cantina Sankt Pauls riunisce 190 viticoltori che con passione e dedizione custodiscono 185 ettari di vigneto. Siamo una comunità piccola, coesa e legata profondamente al nostro borgo.



Il nome Sankt Pauls rappresenta sia la forza della comunità che l'individualità di ciascun membro, che con il suo impegno e le sue qualità distintive ne arricchisce il valore.

I viticoltori trascorrono molte ore nei propri vigneti, curando le viti in maniera meticolosa e adottando pratiche agronomiche sostenibili. La vendemmia manuale e la rigorosa selezione dei grappoli sono il preludio a una vinificazione rispettosa della materia prima.

La storia di questa terra e le storie delle famiglie che fanno parte di questa comunità, alcune sin dal 1907, costituiscono l'anima di Sankt Pauls. Il vino prodotto qui non sarebbe nulla senza il suo luogo e le sue persone.



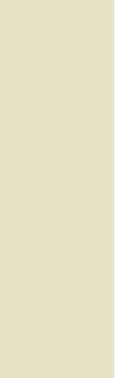
Philipp Zublasing
Enologo

Bernhard Leimegger
Presidente

Tobias Leimgruber
Direttore Commerciale



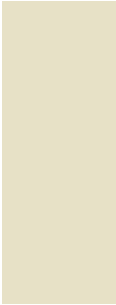
IL NOSTRO
VINO



Oggi sono soprattutto le varietà a bacca bianca a caratterizzare il panorama vinicolo dell'Alto Adige, e Sankt Pauls non fa eccezione. Tra queste, il Pinot Bianco rappresenta il nostro fiore all'occhiello.

È presente in tutte le nostre linee di vino e comprende anche un'interpretazione molto speciale, le cui uve provengono da quello che probabilmente è il vigneto con le viti di Pinot Bianco più antiche dell'Alto Adige. Tra gli altri vitigni, spiccano anche il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e il Gewürztraminer.

Le varietà autoctone Vernatsch e Lagrein, insieme al Pinot Nero, rappresentano l'eredità della tradizione locale a bacca rossa. Anch'essi occupano un posto di rilievo nella nostra produzione e sono definiti da rigorosi limiti di resa.



La nostra cantina – costruita nel 1908 e situata nel centro del paese – è dotata di tecnologie all'avanguardia ed è certificata per la sostenibilità, proprio come i nostri vigneti. Adottiamo protocolli di vinificazione mirati e rispettosi del carattere di ogni vitigno e di ogni parcella. L'affinamento avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, o in botti di legno di diverse dimensioni.









CUVÉE PAUL

Cuvée Paul bianco e Cuvée Paul rosso sono vini vivaci e vibranti,
espressione di freschezza e piacere di beva.



TRADIZIONE

La linea Tradizione interpreta, con uno stile classico, le varietà di uve tipiche del nostro territorio. Ne derivano vini fruttati e succosi.





SELEZIONE

I vini della Selezione nascono da vigneti di straordinaria bellezza, capaci di esprimere tutta la loro essenza. Freschezza ed eleganza si intrecciano con tensione e sapidità.







KALKBERG. SCHLIFF. LEHMSTEIN. LAGRÖLL.

Le migliori parcelle, le selezioni più rigorose e un lungo affinamento danno vita a vini di straordinaria intensità e dal grande potenziale di invecchiamento. Sono l'espressione di alcuni dei nostri vigneti più pregiati: Kalkberg Pinot Bianco, Schliff Sauvignon, Lehmstein Pinot Nero Riserva e Lagröll Lagrein Riserva. Qui, complessità, profondità e raffinatezza si fondono in un equilibrio impeccabile.





SANCTISSIMUS

Pinot Bianco Riserva



Se queste viti potessero parlare, racconterebbero una storia di oltre 100 anni di emozioni. La ripida collina che ospita le viti di Pinot Bianco più antiche dell'Alto Adige si trova sotto la chiesa di Missiano. I ceppi sono nodosi, le radici penetrano in profondità nel terreno, mentre le uve, piccole e concentrate, regalano al nostro Pinot Bianco Riserva una mineralità straordinaria e una complessità stratificata.





PRAECLARUS

Dal 1979 nascono a Sankt Pauls, con il nome Praeclarus, pregiati spumanti realizzati secondo il metodo classico di rifermentazione in bottiglia. Si distinguono per equilibrio, eleganza e persistenza. Lo Chardonnay e il Pinot Nero, grazie alle altitudini di coltivazione, sviluppano una marcata struttura acida, essenziale per la qualità dei nostri spumanti.





Il Praeclarus Brut è il nostro metodo classico storico, prodotto sin dal 1979. Esprime armonia e freschezza, con un affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti.

Il Praeclarus Brut Rosé celebra invece l'incontro tra Chardonnay e Pinot Nero, che danno vita a un meraviglioso intreccio di eleganza e struttura. Anche il Rosé affina per almeno 24 mesi in bottiglie.

Il Praeclarus Pas Dosé millesimato rappresenta la massima espressione della nostra arte spumantistica. Composto al 100% da uve Chardonnay provenienti da vigneti che si estendono fino a 500 metri di altitudine e privo di dosaggio, esprime complessità e raffinatezza. L'affinamento del vino base in grandi botti di legno e in acciaio inox, seguito da un minimo di 48 mesi sui lieviti, conferisce a questo metodo classico d'annata una straordinaria profondità e ricercatezza.



SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA



Cantina Sankt Pauls

Via Castel Guardia 21 · 39057 San Paolo – Appiano sulla strada del vino (BZ) · Italia

T +39 0471 180 77 00 · info@sanktpauls.wine · www.sanktpauls.wine