

## CANTINA SAN MICHELE-APPIANO, CON “SOGNI ESTIVI” 2018 ABBINA I PROPRI VINI A RICETTE D'AUTORE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Torna la 4<sup>a</sup> edizione del progetto “**Sogni estivi**”, ideato dalla **Cantina di San Michele Appiano** (Bz), che vede protagonisti i suoi vini pregiati abbinati a ricette d'autore di chef stellati b dei ristoranti d'Italia.



Quest'anno tocca all'altoatesino **Karl Baumgartner**, una stella Michelin, che al fresco Pinot bianco Schulthausener della Linea Selezione, abbinata la ricetta “Estate: frutta, verdure e frutti di bosco su crema di mozzarella di bufala”, proposta nel menu del **Ristorante Schöneck** in località Molini di Falzes (Bz).

Lo Schulthausener è un classico tra i Pinot Bianco dell'Alto Adige in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.

La cucina di Karl Baumgartner reinterpreta con spirito innovativo i piatti della tradizione sia regionale che mediterranea, riuscendo a soddisfare qualsiasi palato. Le creazioni dello chef stellato accettano, senza compromessi, solo sapori eccellenti e se possibile, materie prime provenienti da produttori della Val Pusteria. Elementi in comune con la filosofia della “qualità senza compromessi” della cantina di San Michele Appiano guidata da **Hans Terzer**, che l'ha portata a diventare una tra le aziende più grandi e affermate dello scenario vitivinicolo dell'Alto Adige e di tutta Italia.



Il rispetto per la natura e la manodopera sono le caratteristiche principali della Cooperativa che, fondata nel 1907 adesso vanta 340 soci, con 370 ettari (70% uve bianche e 30% uve rosse), vitati su altitudini ricomprese tra i 250 ed i 700 metri.

[www.stmichael.it](http://www.stmichael.it)

[www.schoeneck.it](http://www.schoeneck.it)

(i.c.)