



Caldaro, 12.10.2009

## Amistar Alto Adige Cabernet Franc DOC

Una cura senza compromessi dei vigneti e della vinificazione si indentificano con questo nome di famiglia. Un'armonia ottimale tra crescita e produzione per pianta. Solo uva perfettamente maturata e un affinamento equilibrato sono i parametri essenziali. Amistar è una filosofia – nasce nel vigneto e si completa con il piacere nel bicchiere.

### Vitigni:

100% Cabernet Franc e ca. 5% di uva appassita in vigna ( sulla pianta ) – I ceppi sono stati selezionati direttamente in Francia secondo le caratteristiche del vigneto a Laives.

### Caratteristiche:

È una specialità unica di vinificare e imbottigliare Cabernet Franc in purezza. Questo cosiddetto fratello del grande Cabernet Sauvignon è un vino rosso sottolineato da una eleganza e della sua finezza i bocca. Convince per il suo frutto di bacche rosse e per la sua persistenza e armonia in bocca.

### Vigneti:

Vigneto a Laives nel Maso Gföll sui i 350m sopra il livello del mare. Vigneto è molto fitto con ca. 8000 piante per ettaro.

### Terreno:

Argilla con sabbia e soprattutto porfido

### Vendemmia:

Fine settembre fino a metà ottobre.

### Produzione:

70 hl/ha circa

### Vinificazione:

Vinificazione tradizionale sulla buccia. L'uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Qui viene fatto appositamente il Salasso per avere più buccia su meno mosto. Questo concetto insieme all'uva appassita in vigna (= la quale viene vinificata separatamente e aggiunta alla fine) è l'obbiettivo della filosofia Amistar. Dopo fermentazione viene svinato e pompato per primo in acciaio inox, per poi pomparlo direttamente nelle Barriques per fare la Malolattica e per maturare per ca. 15 mesi.

### Potenziale di invecchiamento:

Dai 5 ai 10 anni

### Temperatura di servizio:

18 °C

### Abbinamenti:

Questo vino è ideale per carni di ogni genere, soprattutto interessante per agnello, selvaggina e con formaggi stagionati. Interessante anche in abbinamento con diversi salumi ( sopressa...)