



P|S



AMISTAR

il Secondo Rosso II SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Vitigno: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Lagrein

Descrizione: Colore da granato a rosso rubino. Il bouquet ricorda il vitigno più presente nell'annata in corso, dai frutti di bosco al ribes nero.

Dalla cernita delle partite di uva in vigna, si ottiene il lotto n. II di Amistar, che matura come il Secondo in botti di legno e viene presentato come Amistar il Secondo- Amistar the Second.

Zone: Caldaro, Termeno, Kurtatsch, Leifers. 224m - 300m

Terreno: terriccio, calce, sabbia, forfiria

Vendemmia: Fine settembre inizio ottobre

Quantità: 50 hl/ha circa - **Superficie:** 2,75ha + 2,00 ha

Vinificazione: Le uve vengono selezionate, pigiate e il mosto viene fatto fermentare in acciaio inox tra i 20 e i 30 gradi. La movimentazione del mosto avviene manualmente ed è più estesa soprattutto nei primi 4 giorni. La fermentazione malolattica avviene anch'essa in acciaio e subito dopo si assemblano le quantità disponibili dei singoli lotti n. II delle diverse varietà di uva. Il Secondo viene poi conservato e sviluppato in botti di legno sulle fecce fini fino alla fine di giugno.

Invecchiamento: 8 - 10 anni.

Temperatura di servizio: 15 - 18 °C.

Abbinamenti: un vino potente ma elegante che si abbina molto bene a carni bianche e scure, selvaggina, antipasti e formaggi.

Annata 2023 Grado alcolico: 14,0 % Vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Valore del PH: 3,75

Fermentazione maolattica: 100%.

SMALTIMENTO: Botti.GL72 CapsuleC/ALU90SugheroF 51