



AMISTAR

Amistar Rosso

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein => questa selezione può avere diverse percentuali di vitigni a seconda dell'annata.

Descrizione: Questa cuvée di vino rosso convince per la versatilità dell'aroma e del gusto. Ribes nero e mirtilli neri e leggermente supportato dal legno. Al palato si distingue per potenza ed eleganza. È un vino rosso complesso per intenditori esigenti.

Sito: Le uve provengono dai nostri vigneti di Caldaro, Tramin, Kurtatsch e Leifers. 224 m - 300 m s.l.m.

Terreno: I terreni variano da quelli argillo-calcarei, a quelli ghiaiosi (colline moreniche) e a quelli profondi (colline moreniche) a terreni porfirici sabbiosi e profondi. Raccolta: I tempi di raccolta variano a seconda della posizione > fine settembre/inizio metà ottobre.

Resa: circa 50 hl/ha **Superficie totale:** 2,75 ha

Vinificazione: diraspatura, macerazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione del succo di circa il 30%. La fermentazione e la BSA avvengono in acciaio inox. I vini si sviluppano e maturano per un totale di 12 mesi separatamente in barrique e vengono poi assemblati dopo 6 mesi (nessun assemblaggio sistematico!!!). L'annata decide quale varietà d'uva ha la parte principale - la migliore qualità d'uva della varietà d'uva dell'annata).

Invecchiamento: 10-15 anni **Temperatura servizio:** 18°C

Abbinamento: questa cuvée di vino rosso si abbina bene a piatti sofisticati come la carne alla griglia, ma anche a formaggi a pasta dura stagionati. Si consiglia inoltre di provare l'Amistar rosso con uno speciale cioccolato fondente.

ANNATA 2023 ALCOL: 14,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,54 g/l

VALORE PH: 3,65

MALOLATTICA: 100%

SMALTIMENTO - Bott. GL72-Caps C/ALU90 TAPPI For 51