



P|S



AMISTAR

il Secondo Bianco II SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Varietà:

50% Pinot bianco, 40% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Descrizione: L'Amistar Lotto Bianco II colpisce per il suo carattere fruttato e fresco e per la sua mineralità.

Dalla cernita dei lotti di uva in vigna nasce l'Amistar Lotto n. II, che matura come il Secondo in botti di legno e viene presentato come Amistar il Secondo Bianco II.

Vigneti: le nostre uve provengono da "St.Nikolaus" per Pinot bianco, Chardonnay da "Sparapan" a Caldaro sul Lago, Castelvechio sopra il lago e il Sauvignon da "Eppan Berg".

Terreni: Terreno di Morrairie. Sabbioso, ghiaioso e calcareo.

Vendemmia: Da metà a fine settembre

Resa: circa 45 hl/ha **Superficie totale:** 1,8 ha

Vinificazione: Le partite vengono pressate separatamente, defecate e sottoposte a "stabilizzazione" (3-4 giorni di raffreddamento del mosto a 5°C). I diversi mosti di questa cuvée vengono fatti fermentare separatamente in barrique di secondo e terzo passaggio a temperatura controllata. La fermentazione malolattica è voluta e quindi le partite rimangono in botti di legno per poi essere unite dopo 6 mesi come da cernita in vigna. Quindi compiono insieme il cosiddetto viaggio di nozze per altri 6 mesi, per un totale di 12 mesi in barrique di due e tre anni sulle fecce fini.

Invecchiamento: 8 - 10 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di un'ampia varietà di occasioni culinarie a base di pesce o di carne.

Annata 2023 Alcol: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,9 g/l **Residuo Z:** 3,3 g/l **PH:** 3,45

Fermentazione malolattica: 60%