



P|S



AMİSTAR

Private Reserve
SÜDTIROL • ALTO ADIGE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Varietà: 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
>> La percentuale dipende dall'annata.

Caratteristiche: Questa Riserva Privata viene selezionata tra le qualità di Amistar Rosso durante le degustazioni dopo 12 mesi di invecchiamento in botte. Tradizionalmente, tutte le botti vengono degustate con il nostro team e le botti più eleganti di Merlot e/o Cabernet vengono contrassegnate con una X sulla botte come scelta privata. Questa è la nostra riserva privata ed è destinata al consumo personale o, se le bottiglie sono sufficienti, esclusivamente alla nostra enoteca per la vendita al dettaglio.

Zona: Le uve provengono da diversi siti di Kaltern, Kurtatsch, Salurn Leifers e Tramin tra i 250 e i 450 metri.

Terreno: I terreni vanno dall'argilla al porfido profondo.

Vendemmia: I tempi di raccolta sono diversi a causa delle diverse località, tra fine settembre e inizio-metà ottobre.

Vinificazione: Diraspatura, macerazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione del succo di circa il 30% per creare un rapporto più estremo tra bucce e mosto. Fermentazione e malolattica in acciaio e affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

Invecchiamento: 8-15 anni

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento: Questa cuvée di vino rosso 50&50 si abbina a piatti sofisticati come filetto di manzo alla griglia, guance di bue e arrosti in genere e formaggi.

Annata 2018 Alcol: 14,0 % vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Valore PH: 3,7

Fermentazione malolattica: 100%.

Smaltimento

Bott. GL72-Caps C/ALU90 Sughero Per 51