



Tradizione Amistar è una composizione particolare di diverse varietà di uve in memoria della nostra storia familiare. Un'armonia ottimale tra crescita e produzione per pianta con una piccola percentuale di uva appassita in vigna. Solo l'uva perfettamente matura ed un affinamento equilibrato sono i parametri concessi. Amistar è una filosofia che nasce nel vigneto e si completa con il piacere nel bicchiere.

Amistar Cuvée Edizione Rossa

Vitigni

Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, 5% Cabernet Franc 5% Petit Verdot. Questa selezione è una cuvée d'annata e ha ca. 10% di uva appassita in vigna (sulla pianta).

Caratteristiche

Questa Edizione rossa è una selezione delle Barrique migliori dopo un anno di affinamento nelle botti, la quale viene fatta maturare per un altro anno consecutivo. È una creazione rossa firmata Amistar Edizione. Complessità e intensità nel frutto e nel palato fanno di questa cuvée una qualità rossa molto speciale per le occasioni più esigenti.

Vigneti:

Diversi vigneti in diverse zone tra 250 e 450 m a Laives, Cortaccia, Caldaro e Termeno.

Terreno

Da Argilla al terreno sassoso e sabbioso.

Vendemmia

Secondo le diverse varietà si incomincia da fine settembre fino alla fine di ottobre.

Produzione

50 hl/ha

Vinificazione

Vinificazione tradizionale delle singole uve. 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'obiettivo della filosofia Amistar. Dopo fermentazione viene svinato e pompato per primo in acciaio inox ogni singola varietà. Dopo aver fermentato tutte le varietà vengono assemblate e pompate direttamente nelle Barriques per fare la Malolattica e per maturare per ca. 2 anni.

Potenziale di invecchiamento

10 - 15 anni

Temperatura di servizio

18 °C, consiglio: decantare prima

Abbinamenti

Questo Edizione è ideale per pasti molto ampi come fiorentine. Un altro abbinamento interessante con questo Amistar Cuvée è la cioccolata di Amedei- Ecuador. Molto interessante è la combinazione con sigari come per esempio con COHIBA~Esplendidos-Churchill.