



Amistar Cuvée Bianco

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.

Vitigni

30% Pinot grigio, 30% Sauvignon bianco, 40% Chardonnay. Questa selezione è una cuvée d'annata con un 5% di uva appassita in vigna e un affinamento di 8 mesi in Barriques.

Caratteristiche

Il colore vada dal giallo paglierino al giallo oro. Profumi intensi di frutti esotici sottolineato dal legno. È un vino molto complesso e nello stesso momento elegante e sapido ed è anche un vino bianco per le occasioni in abbinamento con piatti impegnativi.

Vigneti:

Diverse zone nei comuni di Termeno e Caldaro, da 224 m a 450 m sopra il livello del mare.

Terreno

Sabbioso, argilloso e calcareo

Vendemmia

All'inizio di settembre a seconda delle uve. L'uva appassita viene vendemmiata alla fine di settembre inizio d'ottobre.

Produzione

50 hl/ha

Vinificazione

Le diverse uve vengono diraspate e fanno una macerazione a freddo di poche ore con la buccia e dopo vengono pressate. La fermentazione viene fatta in botti di rovere francese a temperature basse sui 15°C. Dopo la fermentazione viene svinato tutto, togliendo il lievito grossolano e dopo ripompato nelle botti dove viene fatto il "sur lie" per ca. 8 mesi.

Potenziale di invecchiamento

5 - 10 anni

Temperatura di servizio

12 - 14 °C

Abbinamenti

Si sposa bene con antipasti piccanti, piatti a base di pesce condito, ai pâté, cucina asiatica, carni bianche e anche ai formaggi stagionati ed anche con caprini stagionati.