



Amistar Cuvée Rosso

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

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, 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 cuvée convince per la sua complessità nel naso e in bocca. Ha profumi intensi di bacche dal bosco e anche di prugne essiccate, tutto sottolineato dal legno di rovere. Molto strutturato in bocca, equilibrato e lungo. È un vino da meditazione per amatori esigenti.

Vigneti:

Diversi vigneti in diverse zone tra 250 m e 450 m. Esposizione sud 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'obbiettivo 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 un anno.

Potenziale di invecchiamento

5 - 10 anni

Temperatura di servizio

18 °C, consiglio: decantare prima

Abbinamenti

Questo vino è ideale per pasti molto ampi come filetto di manzo, arrostiti, selvaggina e con formaggi ben stagionati. Un altro abbinamento interessante con questo Amistar cuvée è la cioccolata di Amedei - CHUAO con 70% di Cacao.