



Tradition Amistar ist eine besondere Komposition mehrerer Rebsorten in Erinnerung an unsere Familiengeschichte. Kompromisslose Pflege im Weinberg und Keller. Eine optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag mit einem Anteil Spätlese machen diese Weine zu einem Genuss der Extraklasse. Amistar ist eine Philosophie, die im Weinberg beginnt und sich im Glas vollendet.

Il iL Secondo Rosso

Rebsorten

Cabernet Franc, Merlot und Lagrein (Anteile ändern sich je nach Jahrgang)

Weinbeschreibung

Granatrot bis Rubinrot in der Farbe. Der Duft erinnert an die Traubensorte, die im aktuellen Jahrgang am meisten vorhanden ist von Waldfrüchten bis schwarzen Johannisbeeren. Durch die kompromisslose Auslese bei der Traubenwahl für den Amistar Rosso haben wir eine Qualität nr. II. Diese wird auch im Holzfass gelagert und nach ca. 10 Monaten als DER ZWEITE von Amistar-> IL SECONDO ROSSO II abgefüllt.

Weinberge Leifers, Salurn, Kaltern

Boden Phorphyr, Lehm, Kalk, Sand

Traubenlese Ende September bis Anfang Oktober

Produktion ca 60 hl/ha

Vinifizierung

Die Trauben werden gerebelt und dann im Edelstahl samt der gesamten Maische zwischen 20 Grad und 30 Grad Celsius vergoren. Die Maischewegung ist sehr wichtig und wird manuell bewegt vor allem in den ersten 4 Tagen. Aufgrund der zweiten Traubenauswahl von Amistar wird die Maischestandzeit verkürzt und das Ende der Gärung im Edelstahl bevorzugt. Die Lagerung wird dann im Holzfass auf der Feinhefe bis Ende April gemacht.

Lagerungspotential 4 – 8 Jahre

Serviertemperatur 15 - 18 °C

Speiseempfehlung

Ein Kräftiger aber eleganter Rotwein, er passt sehr gut zu hellem und dunklem Fleisch, Wild, Antipasti und Käse.