



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.

Cabernet Franc

Vitigni

100% Cabernet Franc e ca. 5% di uva appassita in vigna (sulla pianta) – I ceppi sono stati selezionati direttamente in Francia secondo le caratteristiche del vigneto a Laives.

Caratteristiche

È una specialità unica di vinificare e imbottigliare Cabernet Franc in purezza. Questo cosiddetto fratello del grande Cabernet Sauvignon è un vino rosso sottolineato da una eleganza e della sua finezza in bocca. Convince per il suo frutto di bacche rosse e per la sua persistenza e armonia in bocca.

Vigneti

Vigneto a Laives nel Maso Gföll sui 350m sopra il livello del mare. Vigneto è molto fitto con ca. 8000 piante per ettaro.

Terreno

Argilla con sabbia e soprattutto porfido

Vendemmia

Fine settembre fino a metà ottobre.

Produzione

70 hl/ha circa

Vinificazione

Vinificazione tradizionale sulla buccia. 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, per poi pomparlo direttamente nelle Barriques per fare la Malolattica e per maturare per ca. 15 mesi.

Potenziale di invecchiamento

Dai 5 ai 10 anni

Temperatura di servizio

18 °C

Abbinamenti

Questo vino è ideale per carni di ogni genere, soprattutto interessante per agnello, selvaggina e con formaggi stagionati. Interessante anche in abbinamento con diversi salumi (soppressa...)