

Amistar Brandy Italiano

Vitigni: 100% Brandy di Pinot Bianco, Sauvignon e Chardonnay.

Caratteristiche: Un brandy creato dal suo speciale assemblaggio di uve diverse e poi invecchiato per 4 anni in barrique selezionate dal Amistar Cuvée Rosso. La sua versatilità ed eleganza convincerà anche gli intenditori di cognac più esigenti.

Vigneti: Caldaro - "Kühebene" per il Pinot Bianco, "Prutznei" per lo Chardonnay, "Puiten" per il Sauvignon Blanc

Terreno: Terreni calcarei limosi, in parte sabbiosi o ghiaiosi

Vendemmia: Dall'inizio alla fine di settembre

Resa: circa 70 hl/ha

Vinificazione: Pressatura del vino bianco. Dopo la pressatura, il mosto viene fermentato. Poi la partita più adatta viene scelta tra le varietà sopra menzionate, che poi distilliamo in 2 passaggi nella nostra distilleria a bagno d'acqua nello stile del Cognac.

Il brandy viene infine assemblato e poi invecchiato per almeno 4 anni in piccole botti di Amistar Rosso per lo sviluppo.

Potenziale di invecchiamento: 10 anni e più

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Un brandy invecchiato nello stile del Cognac è meglio goduto con un bel cioccolato fondente o particolarmente raccomandato è il Tartufo Dolce del Piemonte. Un classico e quindi la mia preferenza è di gustare il nostro Brandy Amistar con un bel sigaro di Davidoff.

AMISTAR *Tradition*

Amistar è una composizione speciale di diversi vitigni, che dovrebbe riflettere la nostra storia familiare. Nella produzione di questa cuvée prestiamo attenzione alla cura senza compromessi in vigna e in cantina. Un'armonia ottimale tra crescita e resa, con una percentuale di vendemmia tardiva, fanno di questo vino un piacere in una classe a sé.

Amistar è una filosofia che inizia nel vigneto e si completa nel bicchiere.

