

Amistar Cabernet Franc

Vitigno: 100% Cabernet Franc - Le viti sono state importate direttamente dalla Francia e messe a punto per il vigneto di Laives.

Caratteristiche: È una specialità assoluta imbottigliare un Cabernet Franc monovitigno. Questo fratello del Cabernet Sauvignon è un vino rosso molto elegante e delicato. Convince per il suo bel frutto di bacche di bosco e per il suo carattere forte e piacevole al palato.

Vigneto: Gföllhof a Laives.

Terreno: Terreno sabbioso e porfido

Vendemmia: Fine settembre, inizio a metà ottobre

Resa: 50 hl/ha

Vinificazione: diraspatura, macerazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione di succo di circa il 10% per creare un rapporto più estremo tra bucce e mosto. Questo significa, che abbiamo più bucce e molto meno mosto, assicurando una macerazione o estrazione ideale per il concetto di Amistar. Una volta completata la fermentazione, il vino viene svinato dalle bucce e poi invecchiato in botti di barrique (1/3 di legno nuovo) per un anno.

Durata di conservazione: 5 - 10 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: Grazie alla sua tipicità delicata, il Cabernet Franc è particolarmente adatto all'agnello, alle carni bianche, alla selvaggina e alle carni alla griglia. Si sposa bene con il formaggio duro ed è anche abbastanza interessante con vari tipi di salame.

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.

