

## Amistar Cuvée Bianco

**Vitigni:** 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc. Questa selezione è una cuvée d'annata con un 5% di uva appassita in vigna. Il Chardonnay matura per un mezz'anno in barrique, mentre il Sauvignon matura per lo stesso tempo sui lieviti fini ("Sur lie").

**Caratteristiche:** Si tratta di una speciale cuvée di vino bianco con aromi intensi al naso. Ricorda la frutta esotica, ha leggere note di miele ed è sostenuto dal legno. In bocca è molto equilibrato, con una buona mineralità e corposità, oltre una struttura persistente.

**Vigneti:** Diverse zone nei diversi comuni: vigneto "Lafai" a Cornaiano, vigneto "Sparapan" al Lago di Caldaro e vigneto "Puiten" a Caldaro paese. Da 350 ai 450 m sopra livello del mare.

**Terreno:** sabbioso, ghiaioso e calcare argilloso

**Vendemmia:** I tempi di raccolta variano a causa dei diversi vigneti tra metà settembre e inizio-metà ottobre.

**Produzione:** 50 hl/ha circa

**Vinificazione:** Pressatura del vino bianco. A seconda della varietà e del grado di maturazione, si effettua una breve macerazione dopo la diraspatura. Questo mosto viene poi pressato e il riposa per un giorno in serbatoi di acciaio per una prechiarificazione naturale. In questa cuvée, il mosto delle singole varietà viene fermentato separatamente in barrique a una temperatura controllata e soprattutto fresca. Una volta completata la fermentazione, le singole quantità delle diverse varietà d'uva vengono assemblate

**Potenziale di invecchiamento:** Dai 8 ai 10 anni

**Temperatura di servizio:** 12 - 14°C - consiglio > decantare prima

**Abbinamenti:** è molto importante abbinare questo vino bianco cuvée in modo selettivo e solo con certi piatti. Per esempio con antipasti, primi piatti piccanti a base di pesce o carne e piatti con tartufo.

# 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.

