

Amistar Cuvée Rosso

Vitigni: Cabernet Sauvignon + Franc, Merlot, Lagrein => questa selezione è una cuvée d'annata con una percentuale del massimo di 5% di uva appassita in vigna (appassite sulla vite).

Caratteristiche: Questa cuvée convince per la sua complessità nel naso e in bocca. Ha profumi intensi di ribes nero e le more ed è leggermente sostenuto dal legno. Un vino rosso strutturato in bocca, equilibrato e lungo. È un vino da meditazione per amatori esigenti.

Vigneti: Diversi vigneti in diverse zone tra i 250 e 450 metri a Caldaro, Cortaccia, Termeno e Laives.

Terreno: I suoli variano da ghiaia (colline moreniche) a porfido e sabbia.

Vendemmia: Tempi di raccolta variabili a causa dei diversi siti tra la fine di settembre e l'inizio di metà ottobre (raccolta delle bacche secche).

Resa: 50 hl/ettaro

Vinificazione: Vinificazione tradizionale delle singole uve. 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. Una volta completata la fermentazione, il vino viene estratto dalle bucce, tutti i lotti di ogni varietà vengono poi assemblati nella proporzione di quantità disponibile dell'annata (nessun assemblaggio per sistema!) e invecchiati a BSA in botti di barrique per 1-2 anni.

Potenziale di invecchiamento: Dai 10 ai 15 anni

Temperatura di servizio: 18°C Raccomandazione > Decantazione

Abbinamenti: Questa cuvée di vino rosso si abbina bene con piatti raffinati, come il filetto alla griglia, le guance di bue, gli arrostiti in generale, anche con formaggi stagionati a pasta dura (consigliamo il formaggio di latte vaccino crudo Grotte) e soprattutto con piatti piccanti. Consigliamo anche di provare l'Amistar Rosso con del cioccolato fondente speciale (possibilmente di Amedei CHUAO con il 70% di cacao).

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.

