

Amistar Edizione Rossa

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Caratteristiche: Questa Edizione Rossa è una selezione delle migliori barrique del nostro Amistar Cuvée Rosso, che vengono poi maturate per un ulteriore anno in barrique. La sua complessità nell'aroma e nel gusto e soprattutto la sua potenza e versatilità rendono questo Amistar Edizione particolarmente interessante per i momenti importanti.

Vigneti: diversi vigneti a Laives, Caldaro e Termeno tra 250 e 450 metri di altitudine.

Terreno: I suoli vanno dall'argilla ai suoli profondi di porfido

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

Resa: circa 50 hl/ha

Vinificazione: Diraspatura, macerazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione di succo di circa il 30% 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 estratto dalle bucce, tutte le partite di ogni varietà vengono poi assemblati nella proporzione di quantità disponibile dell'annata (nessun assemblaggio per sistema!) e invecchiati in botti di barrique per 2 anni buoni.

Potenziale di invecchiamento: da 10 a 15 anni e anche di più, a seconda della situazione di conservazione.

Temperatura di servizio: 18°C Raccomandazione > Decantazione

Abbinamenti: Questa cuvée di vino rosso si abbina bene a piatti raffinati come la Fiorentina o il maiale arrosto. Consigliamo anche l'Edizione Amistar con cioccolato fondente speciale (per esempio da Gobino Piemonte ~Amarissimi 60% Cacao-Chips di Cacao del Ghana, Ecuador Arriba). Si sposa anche molto bene in combinazione con i sigari -> eventualmente un COHIBA~Esplendidos-Churchill.

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.

