

## Amistar Grappa

Grappa Amistar

Vitigni: Cabernet, Merlot, Lagrein

Descrizione: Un delicato profumo di frutti di bosco e il suo aroma caratteristico la rendono una grappa classica come digestivo.

Vigneti: Vari vigneti nelle regioni di Überetsch e Unterland.

Terreno: limoso, sabbioso, calcareo

Raccolta: Fine settembre

Resa: circa 80 hl/ha

Vinificazione: Pigiatura in rosso. Dopo la fermentazione, il cosiddetto residuo, la vinaccia, viene fatto fermentare in piccoli contenitori e distillato due volte nella nostra distilleria a bagnomaria.

Durata di conservazione: 10 anni e oltre

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Consigli per l'uso: Si consiglia di bere una Grappa Amistar soprattutto come digestivo dopo i pasti. Personalmente, mi piace gustare un bicchiere di Grappa Lagrein con delle ciliegie fresche.

# DE SILVA *Terroir*

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.

