

Amistar Il Secondo

Vitigni: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e Franc, 25% Lagrein

Caratteristiche: Un vino rosso fine ed elegante, ottimo come accompagnamento per diversi momenti. Convince con i suoi frutti a bacca rossa e i tannini morbidi. L'obiettivo è quello di invecchiare la seconda selezione di uve dell'Amistar Cuvée Rosso in botti di legno e di presentarla dopo un anno come IL SECONDO.

Vigneti: diversi vigneti in diverse località tra 250 e 450 metri sul livello del mare: Laives, Cortaccia, Caldaro, Termeno

Terreno: da terreni argillosi a terreni sassosi e sabbiosi.

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

Resa: 50 hl/ha

Vinificazione: Diraspatura, macerazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il metodo "Salasso" viene specificamente usato qui per creare un rapporto più estremo tra le bucce e il mosto. Questo significa, che abbiamo più bucce e molto meno mosto, assicurando una macerazione o estrazione ideale per il concetto di Amistar. Dopo la fermentazione, ogni singolo vitigno viene prima svinato e pompato in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione malolattica. Poi vengono messi separatamente in botti di rovere per l'invecchiamento e dopo 6 mesi viene fatto un'assemblaggio delle varietà.

Potenziale di invecchiamento: 5 - 10 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: Questo vino è ideale con una varietà di piatti, anche i più complessi, come arrostiti, cacciagione e anche formaggi stagionati.

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.

