PETER SÖLVA
1731

Amistar Private Reserve

Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon + 50% Merlot

Caratteristiche: La nostra Private Reserve è una selezione dei botti di Amistar Cuvée Rosso. Tradizionalmente, tutte le botti vengono assaggiate con il nostro team e le partite più eleganti di Cabernet e Merlot vengono segnalate con una X sulla botte. Questa è la nostra Riserva Privata ed è destinata al nostro consumo personale o, se ci sono abbastanza bottiglie, esclusivamente come imbottigliamento per la vinoteca.

Vigneti: le uve provengono da diversi siti di Caldaro, Cortaccia, Salorno, Laives e Termeno tra 250m e 450m.

Terreno: I suoli vanno dal limoso al porfido profondo.

Vendemmia: Tempi di raccolta variabili a causa dei diversi posizioni, 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. 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 pompati in acciaio inox per la fermentazione malolattica. La parte di vendemmia tardiva, di solito un massimo del 5%, viene fermentata separatamente, conservata e viene unita alle altre partite durante l'assemblaggio.

Potenziale di invecchiamento: 8 - 15 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Questa cuvée di vino rosso si abbina bene con piatti raffinati, come il filetto di manzo alla griglia, le guance di bue e gli arrosti in generale, anche con 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.