

Amistar Private Reserve

Varietà: 50% Cabernet Sauvignon + 50% Merlot

Descrizione: Questa Riserva Privata viene selezionata nell'assaggio delle partite di Amistar Rosso dopo un affinamento di 12 mesi in rovere francese. Secondo la nostra tradizione vengono assaggiate tutte le botti di legno con il nostro staff in cantina che segna con una croce sulla botte le qualità estremamente eleganti e speciali di Cabernet Sauvignon e Merlot. Questa piccola partita è la nostra Riserva Privata che beviamo praticamente noi in casa e se la quantità supera le 500 bottiglie è disponibile solo per la nostra enoteca per la vendita al **dettaglio**.

Vigneti: L'uva arriva dalle nostre zone Amistar di Caldaro, Cortaccia, Salorno, Laives e Termeno da 250 ai 450 metri.

Terreno: da terreni argillosi al porfido e ghiaia.

Vendemmia: la raccolta è differente per via delle diverse zone e altitudini dalla fine di settembre a metà ottobre. (con uva parzialmente essiccata). -> massimo 50 hl/ha

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. Dopo fermentazione viene svinato e pompato per primo in acciaio inox ogni singola varietà. Dopo aver fermentato tutte le varietà vengono assemblate e pompate direttamente nelle Barriques per fare la Malolattica e per maturare per ca. 15 mesi.

Potenziale di invecchiamento: Dai 10 ai 15 anni

Abbinamenti: Questa Cuvée rossa 50&50 è ideale per pasti molto ampi come filetto di manzo, arrosti, selvaggina e con formaggi ben stagionati.

AMISTAR Tradition

Una cura senza compromessi dei vigneti e in cantina si identificano con questo nome di famiglia. Solo uva selezionata e specialmente la cuvée d'annata con una vendemmia tardiva sono i parametri essenziali per presentare un vino firmato Amistar! Amistar è una filosofia nasce nel vigneto e si completa con il piacere nel bicchiere.

