

Brandy Italiano

Vitigno: 100% di Pinot bianco, Sauvignon e Chardonnay.

Descrizione: Un'acquavite che è il risultato di uno speciale assemblaggio di diverse uve e che matura per 4 anni in barrique selezionate di Amistar Rosso. La sua versatilità ed eleganza convinceranno anche i conoscitori di cognac più esigenti.

Sito: Kaltern Kühebene per il Pinot bianco, Kaltern Prutznei per lo Chardonnay, Kaltern Puiten per il Sauvignon bianco.

Terreno: Terreni da limosi e calcarei a parzialmente sabbiosi e ghiaiosi.

Raccolta: Da inizio a fine settembre

Resa: circa 70 hl/ha

Vinificazione: pressatura in bianco. Dopo la pressatura, il mosto viene fatto fermentare e poi viene selezionata una partita dalle varietà sopra citate, che viene poi distillata per 2 volte nella nostra distilleria a bagno d'acqua nello stile del Cognac. Il brandy viene infine assemblato e poi invecchiato per almeno 5 anni in piccole botti di Amistar Rosso per lo sviluppo.

Durata di conservazione: 10 anni e oltre

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento: un brandy invecchiato nello stile del Cognac si gusta al meglio con un buon cioccolato fondente o, in particolare, con il Tartufo dolce piemontese. Un classico e quindi preferisco consigliare il nostro Amistar Brandy con un bel sigaro Davidoff.

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.

