

Cabernet Franc

Vitigni: 100% Cabernet Franc e ca. 5% di uva appassita in vigna (sulla pianta). I ceppi sono stati selezionati direttamente in Francia secondo le caratteristiche del vigneto a Laives.

Caratteristiche: È una specialità unica di vinificare e imbottigliare Cabernet Franc in purezza. Questo cosiddetto fratello del grande Cabernet Sauvignon è un vino rosso sottolineato da una eleganza e della sua finezza in bocca. Convince per il suo frutto di bacche rosse e per la sua persistenza e armonia in bocca.

Vigneti: Vigneto a Laives nel Maso Gföll sui 220m sopra il livello del mare. Vigneto è molto fitto con ca. 8000 piante per ettaro.

Terreno: Argilla con sabbia e soprattutto porfido

Vendemmia: Fine settembre fino a metà ottobre.

Produzione: 70 hl/ha circa

Vinificazione: Vinificazione tradizionale sulla buccia. 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, per poi pomparlo direttamente nelle Barriques per fare la Malolattica e per maturare per ca. 15 mesi.

Potenziale di invecchiamento: Dai 10 ai 15 anni

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: Questo vino è ideale per carni di ogni genere, soprattutto interessante per agnello, selvaggina e con formaggi stagionati. Interessante anche in abbinamento con diversi salumi (soppressa)

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.

