

Cuvée Rosso

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein => questa selezione è una cuvée d'annata con una percentuale del massimo di 5% di uva appassita in vigna (sulla pianta)

Caratteristiche: Questa cuvée convince per la sua complessità nel naso e in bocca. Ha profumi intensi di bacche dal bosco e anche di prugne essiccate, tutto sottolineato dal legno di rovere. Un vino rosso strutturato in bocca, equilibrato e lungo. È un vino da meditazione per amatori esigenti.

Vigneti & Terreno: Dai nostri vigneti in diverse zone tra i 224 ai 300 metri a Caldaro, Termeno, Cortaccia e Laives Esposizione sud con l'influenza mediterranea. Da Argilla ai terreni ghiaiosi e sabbiosi fino al porfido.

Vendemmia: 50 hl/ettaro

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: Questo vino è ideale per pasti molto ampi come filetto di manzo, arrostiti, selvaggina e con formaggi ben stagionati. Un abbinamento speciale la cioccolata CHUAO con 70% di cacao di Amedei!

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.

