

## Edizione Rossa

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1%Lagrein,1% Petit Verdot => questa selezione è una cuvée d'annata e ha ca. 10% di uva appassita in vigna (sulla pianta)

**Caratteristiche:** Questa Edizione rossa è una selezione delle Barriques migliori di Cabernet Sauvignon dopo un anno di affinamento nelle botti, la quale viene fatta maturare per un altro anno consecutivo. È una creazione rossa firmata Amistar Edizione. Complessità e intensità nel frutto e nel palato fanno di questa selezione di Cabernet Sauvignon una qualità rossa molto speciale per le occasioni più esigenti.

**Vigneti:** Diversi vigneti in diverse zone tra i 224 e 300 metri a Caldaro, Cortaccia e Laives

**Terreno:** Da Argilla al terreno sassoso e sabbioso

**Vendemmia:** Secondo le diverse varietà si incomincia da fine settembre fino alla fine di ottobre.

**Produzione:** 50 hl/ha circa

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale delle singole partite di Cabernet Sauvignon. 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 e il cappello della vinaccia viene tenuto nel mosto in fermentazione + mosso con il pistone manualmente. Dopo fermentazione viene svinato e tenuto in acciaio per la malolattica. La maturazione viene fatta in Barriques di rovere e dopo ca. 12 mesi vengono assemblate le partite scelte per L'Edizione Rossa per farle maturare altri mesi prima dell'imobottigliamento. Questo concetto insieme all'uva appassita in vigna (= la quale viene vinificata separatamente e aggiunta alla fine) è l'obiettivo della filosofia Amistar.

**Potenziale di invecchiamento:** Dai 10 ai 15 anni

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** Questa Edizione di Cabernet Sauvignon è ideale per pasti molto ampi come fiorentine, arrostiti, selvaggina e con formaggi ben stagionati. Un altro abbinamento interessante con questo Amistar cuvée è la cioccolata di Amedei - Amarissimi con scaglie di cacao puro. Molto interessante è la combinazione con sigari come per esempio con COHIBA~Esplendidos-Churchill

# 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.

