

## Il Secondo

**Vitigni:** Merlot, Cabernet Franc e Lagrein (percentuali cambiano ogni annata!)

**Caratteristiche:** È un vino rosso fine ed elegante. Specialmente per questo è interessante come accompagnamento per diversi momenti. Convince per il suo frutto di bacche rosse e per il suo tannio morbido. Il Secondo nasce anche dal fatto che l'uva migliore viene scelta già in vigna per Amistar Rosso e invece l'uva non perfetta ma ancora molto buona viene usata per il Secondo!

**Vigneti:** Diversi vigneti in diverse zone tra 224 m e 300 m. Esposizione sud a Caldaro e Termeno, a 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. Il concetto Amistar richiede un minimo di 19.5° KLM.

**Produzione:** 50 hl/ha

**Vinificazione:** (uguale alla produzione di Amistar Rosso) 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 per fare la maloattica. Finito questo vengono pompate ancora separatamente nelle botti di rovere per maturare e dopo 6 mesi vengono assemblate le varietà a seconda del concetto Amistar fondato da mio padre Peter > La cuvée nasce praticamente già in vigna - in questo caso e niente altro che la seconda scelta di qualità.

**Potenziale di invecchiamento:** 5 - 10 anni

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** Questo vino è ideale per diversi pasti anche impegnativi come arrostiti, selvaggina e con formaggi stagionati.

# 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.

