



P|S



AMISTAR

il Secondo

SÜDTIROL • ALTO ADIGE



Vitigno: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Lagrein

Beschreibung: Granatrot bis Rubinrot in der Farbe. Der Duft erinnert an die Traubensorte, die in dem aktuellen Jahrgang am meisten vorhanden ist von Waldfrüchten bis schwarzen Johannisbeeren.

Durch die Sortierung der Traubenlots im Weinberg gibt es das Lot nr. II von Amistar, das dann als il Secondo im Holzfass reift und als **Amistar il Secondo- Amistar der Zweite** präsentiert wird.

Lagen: Kaltern, Tramin, Kurtatsch, Leifers. 224m - 300m

Boden: Lehm, Kalk, Sand, Phorphyr

Ernte: Fine settembre inizio ottobre

Menge: 50 hl/ha circa. -

Fläche: 2,25ha

Ausbau: Die Trauben werden sortiert, gerebelt und die Maische wird dann im Edelstahl zwischen 20 Grad und 30 Grad Celsius vergoren. Maischebewegung wird manuell gemacht und vor allem in den ersten 4 Tagen ausgiebiger bewegt. Den biologischen Säureabbau machen wir auch noch im Edelstahl und sofort darauf assemblieren wir die verfügbaren Mengen der einzelnen Lots nr. II der verschiedenen Rebsorten. Die Lagerung und Entwicklung macht der il Secondo dann im Holzfass auf der Feinhefe bis Ende Juni.

Lagerfähigkeit: 8 - 15 anni.

Serviertemperatur: 15 - 18 °C.

Speiseempfehlung: Ein Kräftiger aber eleganter Wein passt sehr gut zu hellem und dunklem Fleisch, Wild, Antipasti und Käse.

Jahrgang: 2022

Alkohol: 14,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,0 g/l

PH-Wert: 3,7

Biologischer Säureabbau: 100%

ENTSORGUNG–FlaschenGL72 Kapseln C/ALU90 KorkFor 51