



P|S



AMISTAR

Amistar Cabernet Franc

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100 % Cabernet Franc - clone francese.

Descrizione: È una specialità assoluta imbottigliare un Cabernet Franc in purezza. Questo fratello del Cabernet Sauvignon è un vino rosso molto elegante e delicato. Convince con il suo bel frutto di frutti di bosco e il suo palato forte ed elegante.

Zona: Gföllhof a Leifers. 220 m sul livello del mare
Terreno: Terreno franco-sabbioso su ghiaia di sabbia porfirica.

Vendemmia: Fine settembre, inizio-metà ottobre. Il concetto Amistar prevede un minimo di 19,5 °KLM e un 10% di raccolta tardiva.

Resa: 50 hl/ha **Superficie totale:** 0,7 ha

Vinificazione: fermentazione in mosto o in condivisione con gli acini intatti in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione del succo di circa il 10% per migliorare la concentrazione tra succo e bucce. A fermentazione ultimata, il vino viene svinato dalle vinacce e poi affinato per BSA in barrique (1/3 di legno nuovo) per un anno.

Invecchiamento: 10 - 15 anni

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento: grazie alla sua natura delicata, il Cabernet Franc è particolarmente adatto all'agnello, alle carni bianche, alla selvaggina e alla carne alla griglia. Si abbina bene ai formaggi a pasta dura ed è interessante anche con vari tipi di salumi.

Annata: 2022

Grado alcolico: 14,0 % vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

PH-valore: 3,65

Fermentazione malolattica: 100%.

RECYCLE ME

GL 71 FLASCHEN - KAPSEL C/ALU 90 KORK FOR 51