



P|S



AMISTAR

Amistar Cabernet Sauvignon

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 95% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Lagrein, 1% P.V.

Descrizione: Questa Edizione Rossa è la selezione delle migliori partite di uve e delle migliori barrique di Cabernet Sauvignon.

La sua complessità aromatica e gustativa e soprattutto la sua potenza e versatilità rendono questo Cabernet Sauvignon Edizione Amistar particolarmente interessante per i momenti più impegnativi.

Zone: Caldaro, Kurtatsch e Leifers, a 224 e 300 metri s.l.m.

Terreno: Terreni da argillosi a porfirici profondi.

Vendemmia: I tempi di raccolta variano a causa delle diverse località, tra l'inizio e la metà di ottobre.

Resa: Circa 40 hl/ha **Superficie totale:** 1,9 ha

Vinificazione: Diraspatura, macerazione tradizionale delle migliori partite di Cabernet Sauvignon in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Estrazione del succo di circa il 30% per creare un rapporto di estrazione ideale tra bucce e mosto. Dopo la fermentazione, il vino viene svinato dalle vinacce e conservato in acciaio inox fino al completamento della fermentazione malolattica. Successivamente, questa selezione viene conservata in barrique nuove, dove dopo circa un anno i migliori lotti di questo Cabernet Sauvignon vengono assemblati e conservati in botti di rovere per altri mesi fino all'imbottigliamento.

Invecchiamento: 10 - 15 anni

Temperatura di servizio: 18 °C Raccomandazione Decantare

Abbinamento: Questa selezione di vini rossi si sposa bene con piatti sofisticati a base di carne - ad esempio una Fiorentina; con cioccolato fondente speciale, con vari formaggi stagionati e naturalmente anche come vino da meditazione per intenditori con, ad esempio, un COHIBA~Esplendidos -Churchill!

Vintage: 2021

Alcohol: 14.5 % vol.

Total acidity: 4.9 g/l

PH - level: 3.75

Malolactic fermentation: 100%