



P|S



# AMISTAR



## Amistar Bianco

SÜDTIROL • ALTO ADIGE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Rebsorten:** 80%Chardonnay, 20%Sauvignon Blanc

**Beschreibung:** Diese außergewöhnliche Weißweincuvée überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und seine Mineralität und Eleganz machen ihn zu einer Spezialität.

**Lagen:** Unsere Trauben kommen aus "Sparapan" in Kaltern am See und der Sauvignon aus "Eppan Berg".

**Boden:** Morränenschuttboden. Sandig, schottriger Lehmalk.

**Lesen:** Mitte bis Ende September

**Ertrag:** Etwa 45 hl/ha **Fläche:** 1,0 ha

**Ausbau:** Abpressung, Entschleimung und "Stabulation" (3-4 Tage Most gekühlt auf 5°C). Die beiden Moste werden bei dieser Cuvée getrennt in Barriques bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nur der Chardonnay macht dann den Biologischen Säureabbau und bleibt in Barriques für insgesamt 12 Monate genau so lange wie der Sauvignon blanc auf der Feinhefe zur optimalen Reifung.

**Lagerfähigkeit:** 8 - 15 anni.

**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C.

**Speiseempfehlung:** Antipasti, pikante Vorspeisen auf Fischbasis oder Fleischbasis, anspruchsvolle Gerichte oder zu Speisen mit Trüffel.

**Jahrgang 2023**

**Alkohol:** 14,00 % Vol.

**Gesamtsäure:** 6,1 g/l

**RZ:** 1,8 g/l

**PH-Wert:** 3,35

**Biologischer Säureabbau:** 90%

**ENTSORGUNG**–Flaschen GL72–Kapseln C/ALU90 Kork For 51