



P|S



AMISTAR



Amistar Bianco

SÜDTIROL • ALTO ADIGE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà: 80%Chardonnay, 20%Sauvignon Blanc

Descrizione: Questa straordinaria cuvée di vino bianco convince con intensi aromi di frutta esotica e la sua mineralità ed eleganza la rendono una specialità.

Vigneti: le nostre uve provengono da "Sparapan" a Caldaro sul Lago e il Sauvignon da "Eppan Berg".

Terreni: Terreno di Morrairie. Sabbioso, ghiaioso e calcareo.

Vendemmia: Da metà a fine settembre

Resa: circa 45 hl/ha **Superficie totale:** 1,0 ha

Vinificazione: pressatura, defecazione e "stabulazione" (mosto raffreddato a 5°C per 3-4 giorni). In questa cuvée, i due mosti vengono fatti fermentare separatamente in barrique a temperatura controllata. Solo lo Chardonnay fa poi la fermentazione malolattica e rimane in barrique per un totale di 12 mesi, tanto quanto il Sauvignon blanc sulle fecce fini per una maturazione ottimale.

Invecchiamento: 8 - 15 anni.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

Abbinamenti: Antipasti, primi piccanti a base di pesce o di carne, piatti sofisticati o con pietanze contenenti tartufo.

Annata 2023

Alcol: 14,00 % Vol.

Acidità totale: 6,1 g/l

Residuo Z.: 1,8 g/l

PH: 3,35

Fermentazione malolattica: 90%

SMALTIMENTO–Bott. GL72–Capsule C/ALU90 Tappi For 51