Trentino-Alto Adige | Peter Sölva

Amistar Bianco

Alto Adige Doc

Proprietà	Stephan Peter Solva
Inizio attività	1731
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	12
BTG prodotte	80.000



AMISTAR BIANCO

Vino bianco

Codice 69424

Annata 2022
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Lago di Caldaro
Vitigni Chardonnay, Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Chardonnay 80%, Sauvignon 20%
Vinificazione Le diverse uve vengono diraspate e fanno una macerazione a freddo di poche ore con la buccia e dopo vengono pressate. Stabulazione (circa 4-6 giorni di permanenza del mosto a circa 5°C) in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione viene fatta separatamente, Chardonnay in rovere francese e Sauvignon blanc in acciaio, a temperature basse sui 15-18°C. La fermentazione malolattica viene fatta o non fatta a seconda dell´annata. Dopo la fermentazione viene svinato tutto, togliendo il lievito grossolano e dopo affinato sui lieviti fini ("sur lie") per ca. 10 mesi
Suolo Diverse zone nei diversi comuni. Chardonnay dal vigneto Sparapan a 224m al Lago di Caldaro e il Sauvignon bianco da Appiano Monte sui 600m.
Abbinamento Si sposa bene con antipasti piccanti, piatti a base di pesce condito, ai patè, cucina asiatica, carni bianche e anche ai formaggi stagionati ed anche con caprini stagionati. Consigliamo l'abbinamento con il TRELATTI di ROBIOLA (Piemonte) e mostarda di fichi
Vista Il colore và dal giallo paglierino al giallo oro
Olfatto Profumi intensi di frutti esotici sottolineato dal legno.
Gusto È un vino molto complesso e nello stesso momento elegante e sapido ed è anche un vino bianco per le occasioni in abbinamento con piatti impegnativi.
Resa per ettaro 50 hl/ha
Temperatura di servizio 10° - 12°