



P|S

**AMISTAR****iL Secondo Bianco II**  
SÜDTIROL • ALTO ADIGE**Rebsorten:**

50% Pinot Bianco, 40% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

**Beschreibung:** Die Nummer II vom Amistar Weiss überzeugt durch seinen fruchtig-frischen Charakter und seine Mineralität.Durch die Sortierung der Traubenlots im Weinberg gibt es das Lot nr. II von Amistar, das dann als iL Secondo im Holzfass reift und als **Amistar iL Secondo Bianco II - Amistar der Zweite Weisse II** präsentiert wird.**Lagen:** Unsere Trauben kommen aus Kaltern „St. Nikolaus“ für Weissburgunder, Chardonnay "Sparapan" in Kaltern am See, Altenburg über dem See und der Sauvignon aus "Eppan Berg".**Boden:** Morränenschuttboden. Sandig, schottriger Lehmalk.**Lese:** Mitte bis Ende September**Ertrag:** Etwa 45 hl/ha **Fläche:** 1,8 ha**Ausbau:** Die Partien werden separat abgepresst, entschleimt und machen "Stabulation" (3-4 Tage Most gekühlt auf 5°C). Die verschiedenen Moste werden bei dieser Cuvée getrennt in zwei- und dreijährigen Barriques bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Biologische Säureabbau ist erwünscht und deshalb verbleiben die Partien im Holzfass und werden dann nach 6 Monaten so wie laut Sortierung im Weinberg vereint. Sie machen dann die sogenannte Hochzeitreise zusammen für weitere 6 Monate und das sind insgesamt 12 Monate in den zwei- und dreijährigen Barriques auf der Feinhefe.**Lagerfähigkeit:** 8 - 10 anni.**Serviertemperatur:** 10 - 12 °C.**Speiseempfehlung:** Antipasti, verschiedenste Vorspeisen auf Fischbasis od. Fleischbasis, auch für anspruchsvolle Gerichte.**Jahrgang 2023 Alkohol:** 13,50 % Vol.**Gesamtsäure:** 5,9 g/l **RZ:** 3,3 g/l **PH-Wert:** 3,45**Biologischer Säureabbau:** 60%**ENTSORGUNG**–Flaschen GL72–Kapseln C/ALU90 Kork For 51