

Costa Alta

CHIARETTO D.O.C.

Rebsorte: Merlot 100%.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1980 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 190 m ü.d.M.

Boden: Kalkreiche, sandige Böden mit Lehmantel (20 %) mit Ausrichtung von Nord nach Süd.

Lese: Von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 7.000 kg/ha

Lesezeit: Zweites Septembertertel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkefung und Gärung bei 15- 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

Ausbau: Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für ca. einen Monat zur malolaktischen Gärung auf Trub bei niedrigen Temperaturen und häufigem Hefesatzaufrühren in der Wanne. Nach der Entkefung neuerlicher Ausbau für weitere 6 - 7 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus Merlot-Trauben. Zartes Rot mit lebhaften Reflexen, das Aroma erinnert an Frühlingsblüten von Mandel und Pfirsich, am Gaumen frisch und druckvoll mit schlanker Struktur und Nachhall von Himbeeren.

Serviertemperatur: 12/14° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weine: Sollte innerhalb von drei Jahren getrunken werden.

Speiseempfehlung: Geeignet zu Vorspeisen, Gemüserisotto, weißem Fleisch, rohem Fleisch und mittelreifen Käsesorten.

Analytische Daten:

Alkohol: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 26 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

