

Dolce Ozio

TROCKENBEERENAUSLESE ROTER TAFELWEIN

Rebsorte: Shirà 100%.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1995 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, im westlichen Teil des Gardasees auf einer Höhe von 170 m ü.d.M.

Boden: Stein- und Kiesboden mit Ausrichtung von Ost nach West.

Lese: Spät, von Hand, Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 6.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Novemberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 20 Tage bei kontrollierter Temperatur zwischen 10 und 11 °C mit Kohlensäuresättigung in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung innerhalb von ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Edelstahl.

Ausbau:

Flaschenabfüllung: Letztes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus ausgewählten Shirà-Trauben. Violett-rote Farbe, die Aromen werden langsam komplexer und treffen auf Noten von Dörrobst und Konfitüre, der Duft nach Erdbeere macht ihn einzigartig. Am Gaumen fleischig, voll und unglaublich reich an süßen Noten, die mit einer angenehmen Säure ausgewogen verbunden sind.

Serviertemperatur: 10/12° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 5 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Der Meditationswein verdient sich einen besonderen Platz, zum Beispiel in Begleitung zu trockenem Süßgel Schokolade oder Feinbäckerei, aber auch in einer gewagten Kombination mit Wild.

Analytische Daten :

Alkohol: 14 + 2% vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 40 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

