

# Dolce Ozio

PASSITO VINO ROSSO DA TAVOLA

**Vitigno:** Shirà 100%.

**Zona di produzione:** Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1995 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte Ovest del Lago di Garda ad una altitudine di 170 m.s.l.m.

**Terreno:** Sassoso ghiaioso con esposizione che va da Est a Ovest.

**Vendemmia:** Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 60 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Prima decade di Novembre.

**Vinificazione:** Macerazione per 20 giorni a temperature controllate tra i 10 e gli 11° C con saturazione di anidride carbonica in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:**

**Imbottigliamento:** Ultima decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Ottenuto da monovitigno selezionato di Shirà. Colore rosso violaceo, i profumi si fanno via via più complessi e incontrano sentori di frutta secca e in confettura, lo rende unico il suo profumo di fragola. Al palato è carnoso, pieno ed incredibilmente ricco con note dolci ben amalgamate ad una buona acidità.

**Temperatura di Servizio:** 10/12° C.

**Vita media del Vino:** Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 5 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino da meditazione merita un posto solitario come in compagnia di dolci secchi, cioccolato e pasticci anche se un accostamento ardito può essere quello con la cacciagione.

**Dati analitici :**

Grado alcolico: 14 + 2% vol.

Acidità totale: 5,70 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 40 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

