

# Figlio del Cantiniere

TROCKENBEERENAUSLESE WEISSER TAFELWEIN

**Rebsorte:** Garganega 100%.

**Weinbaugebiet:** Garda, eigener Weingarten, 1992 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:** In Edelstahl, Assemblage im Frühjahr.

**Flaschenabfüllung:** Letztes Aprildrittel.

**Verschluss:** Naturkorken.

**Organoleptische Eigenschaften:** Sortenrein aus ausgewählten Garganega-Trauben. Sattes Gelb mit goldgelben Reflexen und einem Anflug von Akazienhonig. Noten von Hefe, Brotkruste und Vanille. Am Gaumen voll, beständig und adstringierend.

**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 in Begleitung von trockenem Süßgebäck Obsttorten. Ideal zu gereiftem Käse.

## Analytische Daten:

Alkohol: 14 + 2% vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 36 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

