

Garda

CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100%.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1982 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, im westlichen Teil des Gardasees auf einer Höhe von 195 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: 10.000 kg/ha Trauben

Lesezeit: Erstes Oktoberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 7 - 8 Tage bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 30 °C mit häufigem Umwälzen der Maische in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung innerhalb von ca. 12 Tagen. Malolaktische Gärung in Edelstahl und teilweise in Holz.

Ausbau: In Edelstahl und zu geringem Teil auch in Fässern aus slowenischer Eiche. Assemblage im Frühjahr.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus ausgewählten Cabernet Sauvignon-Trauben. Intensives Rot mit violettblauen Reflexen, leichter Grasduft, flüchtig und lieblich; trocken, vollmundig, ausgewogen in Säure und Tanningehalt, herber und samtiger Körper.

Serviertemperatur: 18° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 7 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Passt zu Gerichten mit gebratenem Fleisch, Wurstaufschnitt oder Kleinwild.

Analytische Daten:

Alkohol: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,2 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 37 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

