

Garda

CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1982 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte Ovest del Lago di Garda ad una altitudine di 195 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: 100 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre.

Vinificazione: Macerazione per 7/8 giorni a temperature controllate tra 28 e 30° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 12 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio e parte in legno.

Affinamento: In acciaio e, per modesta parte, anche in Tonò in rovere di Slovenia. Assemblaggio in primavera.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da monovitigno selezionato di Cabernet Sauvignon. Colore rosso intenso con riflessi violacei; profumo leggermente erbaceo, etereo e gradevole; sapore asciutto, pieno, giustamente acido e tannico di corpo austero e vellutato.

Temperatura di Servizio: 18° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 7 anni.

Abbinamenti gastronomici: È indicato con portate di carne arrosto, salumi, piccola cacciagione.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,2 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

