

Garda

CHARDONNAY D.O.C.

Rebsorte: Chardonnay 100%.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1987 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 170 m ü.d.M.

Boden: Mittlerer Kiesel.

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

Ertrag pro Hektar: 8.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Septemberdrittel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkeimung und Gärung bei einer Temperatur von 15 - 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

Ausbau: Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für ca. einen Monat zur malolaktischen Gärung auf Trub bei niedrigen Temperaturen und häufigem Hefesatzaufrühren in der Wanne. Nach der Entkeimung neuerlicher Ausbau für weitere 3 - 4 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sattes Gelb, Goldreflexe, in der Nase tropische Zitrusaromen, Grapefruit, Banane und süßer Eiche. Am Gaumen buttrig, kräftig und frisch mit langem und anhaltendem Abgang.

Serviertemperatur: 13° C.

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

Speiseempfehlung: Durch seine kräftige Struktur eignet er sich für viele Gerichte: Geflügel-Galantine, Vorspeisen mit Fisch, Gerichte mit Schalentieren, Gemüsesuppen oder Pilz-, Kartoffel- oder Lauchcremesuppe, Geflügel: Hervorragend geeignet zu Meeresfisch.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,9 g/l.

Ph: 3,25.

Netto-Trockenextrakt: 22 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

