

# Costa Alta

LUGANA D.O.C.

**Rebsorte:** 100% Trebbiano di Lugana.

**Weinbaugebiet:** Garda, eigener Weingarten, 2010 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 110 m ü.d.M.

**Boden:** Lehmhaltig und feucht.

**Lese:** Von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

**Ertrag pro Hektar:** 11.000 kg/ha Trauben.

**Lesezeit:** Erstes Septemberdrittel.

**Vinifikation:** Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkefung und Gärung bei 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 Hefesatzauführen in der Wanne. Nach der Entkefung neuerlicher Ausbau für weiter 4 - 5 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

**Flaschenabfüllung:** Erstes Märzdrittel.

**Verschluss:** Naturkorken.

**Organoleptische Eigenschaften:** Goldgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase angenehme Noten von Zitrusfrüchten und frischen Früchten und eine angenehme Mineralität. Frisch und ausgewogen, lang anhaltend am Gaumen.

**Serviertemperatur:** 12/14° C.

**Durchschnittliche Lebensdauer des Weines:** Sollte innerhalb von drei Jahren getrunken werden.

**Speiseempfehlung:** Ideal zu allen Gerichten, eignet sich besonders gut zu Süßwasserfischen.

**Analytische Daten:**

Alkohol: 12,5% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 21 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

